

Linsensuppe

Für eine Linsensuppe habe Esau sein Erstgeburtsrecht verkauft, heißt es im Alten Testament. Noch heute ist die Suppe in Israel sehr beliebt – und gilt auch in Deutschland als Klassiker der Herbst- und Winterküche. Es können verschiedene Linsen verwendet werden, rote Linsen müssen jedoch nicht vorab eingeweicht werden.

Für die Zubereitung benötigt man:

- 2 EL Hühnerfett
- 2 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Stangensellerie, fein gehackt
- 2 Karotten, fein gehackt
- 375 g rote oder braune Linsen (eventuell den Packungshinweis zum Einweichen der Linsen beachten)
- 2 Liter Rinderbrühe oder Wasser
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL gemahlener Muskat oder gemahlene Nelken
- Gehackte frische Petersilie zum Garnieren

Das Hühnerfett in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebeln hinzugeben und anbraten, bis sie weich sind und etwas Farbe angenommen haben. Sellerie, Karotten und Linsen hinzufügen. Rinderbrühe oder Wasser zugießen, bis das Gemüse bedeckt ist.

Aufkochen und den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Die Hitze reduzieren, Topf abdecken und 45 bis 50 Minuten sieden, bis das Gemüse und die Linsen weich sind. Bei Bedarf etwas Wasser zufügen. (Braune Linsen können eine längere Kochzeit benötigen.)

Die Hälfte der Suppe in einen Mixer geben und pürieren. Das Püree wieder zur restlichen Suppe gießen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken und Muskat oder Nelken zugeben. Heißt mit gehackter Petersilie garniert servieren.