

Oma Verenas Sächsischer Linseneintopf

Zutaten:

Kochzeiten [min]

400g Linsen

45

4-fache Wassermenge

45

400-500g Kaßler

30

2 Zwiebeln

20

2 Tomaten

20

¼ Sellerie

15

6 Kartoffeln

10

4 Möhren

10

Salz und Essig (Balsamico dunkel)

Linsen 12 Stunden einweichen oder 45min kochen.

Verfeinerungen:

Kaßlerwürfel und Zwiebelwürfel vorher anbraten.

Knoblauchzehe mitkochen, nach Fertigstellung herausnehmen.

Getrocknete Pilze mitkochen, nach Fertigstellung herausnehmen.

Schluck Portwein 2 min vor Schluß hinzufügen

Salz + Essig nach dem Garprozess