



Linsen mit Spätzle

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Schwäbische Nationalgericht“, traditionell, traditionell, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 500 g Mehl
- 4 ganze Eier
- 300 ml Mineralwasser
- 250 g braune Tellerlinsen, ab gespült
- 100 g magerer Räucherspeck am Stück
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Stange Lauch, geputzt, gewaschen, klein gewürfelt
- 150 g Knollensellerie, geputzt, gewaschen, klein gewürfelt
- 2 Möhren, geputzt, gewaschen, klein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 5 El Rotweinessig
- 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 2 El Butter
- 4 Wiener Würstchen
- Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Linsengemüse:

Schritt2

Den Speck mit dem Lorbeerblatt in ca. 700 ml kochendes Wasser geben, ca. 20 min. leise kochen lassen.

Schritt3

Die Zwiebel - Lauch - Sellerie - und Möhrenwürfel dazu geben.

Schritt4

15 min. weiter köcheln lassen, mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Schritt5

Kurz vor dem Servieren die Würstchen erhitzen, das Lorbeerblatt wieder entfernen.

Schritt6

Die Spätzle:

Schritt7

Das Mehl mit dem Salz, etwas Muskatnuss, den Eiern und dem Mineralwasser verrühren.

Schritt8

Mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft und dickflüssig - zäh vom Löffel hängt.

Schritt9

Jeweils 2 El Teig auf ein angefeuchtetes Spätzle oder Holzbrett streichen.

Schritt10

Mit einer Palette oder einem Teigschaber dünne Spätzle in reichlich kochendes Salzwasser schaben.

Schritt11

Wenn sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle heraus fangen und bis zum Servieren warm halten, dann in Butter durchschwenken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Linsen mit Petersilie bestreuen, darauf die Würstchen anrichten und die Spätzle zufügen.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** lauch, möhren, räucherspeck, Rotweinessig, sellerie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linsen-mit-spaetzle/>