

Rheinischer Linsensalat mit Kürbis, „Kölsche Flönz“ und Schmand

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bodenständig, zünftig, herzhaft und dazu ein kaltes Kölsch, Hm...

Zutaten

- 500 g Blutwurst - Flönz
- 100 g "Pardina" - Linsen, gewaschen (Müllers Mühle)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
- 100 g Stauden Sellerie, gewürfelt
- 150 g Kürbis, sauer eingelegt, gewürfelt (Aus den Supermarkt)
- 2 El Weißweinessig
- 2 Tl rheinischer Senf
- 4 El Rapsöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der rheinischer Linsensalat:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Staudensellerie glasig anschwitzen und die Linsen dazu geben.

Schritt3

Mit Gemüsebrühe knapp bedecken und leise 25 mi. köcheln lassen.

Schritt4

Abgießen, Fond auffangen und mit dem Weinessig, 1 Tl Senf, etwas Kürbiswasser und Rapsöl

verrühren. Die Linsen wieder dazu geben, etwas durchziehen, marinieren lassen.

Schritt5

Den Darm der Blut - Rotwurst entfernen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Etwa frisch gemahlene Pfeffer darüber geben und mit Senf einstreichen.

Schritt6

In Mehl wenden und in heißem Öl, 1 - 2 min. von jeder Seite, heraus braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die appetitlich, krossen Blutwurst Scheiben auf dem noch warmen Linsensalat anrichten.

Schritt9

Mit Schnittlauch bestreuen und einen herzhaft, pfeffrigen Schmand dazu reichen.

Schritt10

Rezeptart: Kölsche Rezepte, Rheinisch **Tags:** bodenständig, herzhaft, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-linsensalat-mit-kuerbis-koelsche-floenz-und-schmand/>