

# 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/>