



Linsengericht

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr.	Grüne Linsen	Linsen während 4 – 6 Stunden in kaltem Wasser einweichen.
1	Rüebli gross	Das Rüebli schälen und in sehr kleine Würfel schneiden Linsen und Rüebliwürfel in eine Pfanne geben und mit Wasser auffüllen, die Linsen sollen bedeckt sein.
1	Knoblauchzehe	Die Knoblauchzehe dazugeben.
1 Zweig	Stangensellerie	Selleriezweig, Thymian, Petersilie, Lorbeerblatt und Lauch zu einem Bouquet garni
1	Thymianzweig	zusammenbinden und mit der Zwiebel ebenfalls zu den Linsen geben.
1	Einige Petersilienstengel	
1	Lorbeerblatt	
1	Kleines Stück Lauch	
		Aufkochen und ca. 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, ab und zu abschäumen.
	Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Wenn die Linsen gar sind, das Bouquet garni, den Knoblauch und die Zwiebel entfernen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
1 EL	Balsamico- Essig	Mit Essig abschmecken und mit Doppelrahm
3 EL	Doppelrahm	verfeinern.