



## Berliner Linsentopf mit Kassler, Schinkenknacker und Blutwurst

Ein Eintopf voll Kalorien-Power. - An nass-kalten Tagen ein richtiger Seelenwärmer aus der deftig-rustikalen Berliner Traditionsküche.

2 Personen

### ZUTATEN:

140 g	grüne Linsen (vorzugsweise Le Puy-Linsen)
500 ml	kräftige Rinderbouillon (selbst zubereitet)
1 Sch.	Kasslerkotelett (am Knochen à 150 Gramm)
1	Berliner Schinkenknacker
1	Berliner Blutwurst
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
30 g	fetter Speck
1 TL	Butter
¼	Lauchstange (nur das Weiße)
1	kleine Karotte (in Würfel geschnitten)
⅛	kleiner Knollensellerie (in Würfel geschnitten)
1	mittelgroße Kartoffel (in Würfel geschnitten)
120 ml	trockener Weißwein
1 TL	Zucker
1	Lorbeerblatt
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	Rotwein- oder Sherryessig (nach Gusto)
½ Bund	Petersilie

**1** LINSENEINTOPF: Früh die Linsen zum ausquellen einweichen. Dazu Linsen in eine Schüssel geben, und soviel Wasser angießen, dass es etwa 1 cm über den Linsen steht. Die Quellzeit beträgt ca. 6 Stunden.

**2** Den Speck in kleine Würfelchen schneiden und in einem Suppentopf knusprig goldbraun ausbraten. Die Butter im heißen Speckfett auslassen, Zwiebel- Karotten- und Selleriewürfel sowie den Knoblauch zugeben und die Gemüse kräftig anschwitzen. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Alles mit Weißwein ablöschen und den Wein auf ein Drittel reduzieren.

**3** Gemüse mit guter Rinderbrühe auffüllen. Eingeweichte Linsen zufügen. Lorbeerblatt einlegen. Alles aufkochen lassen, Hitze reduzieren und den Linseneintopf etwa 15 - 20 Minuten schwach köcheln lassen, bis die Linsen weich sind, aber noch Biss haben. Nach 5 Minuten die Kasslerkotelett am Knochen zu dem Eintopf geben. Die Schinkenknacker in Scheiben schneiden und zum Schluss dazu geben. Den Linsentopf noch etwa 5 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

**4** Etwa 5 Minuten bevor der Linseneintopf gekocht ist, von der Blutwurst vorsichtig die Pelle entfernen, die Wurst in 6 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einer beschichteten Pfanne in etwas Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten.

**5** FERTIG STELLEN UND ANRICHTEN: Die Kasslerscheiben aus dem Eintopf nehmen, den Knochen wegschneiden, das Fleisch würfeln und wieder zum Eintopf geben. Mit Salz und frisch gemahlene Pfeffer evtl. nachwürzen. Nach Gusto evtl. noch mit etwas Weißwein oder Essig und Zucker abschmecken oder beides separat zum Eintopf reichen.

**6** Den Eintopf in tiefe Suppenteller oder Suppenschüsseln geben, je Portion 3 gebratene Blutwurstscheiben in die Mitte legen, alles mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und dampfend heiß servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)