Erzgebirgischer Linsentopf mit Beefsteaks

4 Personen

ZUTATEN:

LINSENTOPF:

400 g	braune Linsen
2	Kartoffeln
1½ –2 l	schwach gesalzene gute Fleischbrühe
2	Möhren
1 Stk.	Knollensellerie
1/2	Stange Porree (das Weiße)
1	Zwiebel
100 g	fetter Bauchspeck (grüner Speck)
3	Spreewälder Gewürzgurken
½ Bund	Petersilie
1	Gewürzsäckchen mit 1 Lorbeerblatt, 4 Piment- und 8 schwarze Pfefferkörnern
½	Soßenkuchen
2 Teel.	mittelscharfer Senf
	Salz
	Pfeffer
	Sherryessig
	Zucker

BEEFSTEAKS:

300 g	Gemischtes Hackfleisch
1	Ei
1	gewürfelte Zwiebel
1	feingehackte Knoblauchzehe
1 Teel.	getrockneter Majoran
1 Essl.	mittelscharfer Senf
	Planzenöl
	Semmelmehl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Butterschmalz

1 Am Vortag Linsen verlesen und waschen, in der 3-fachen Menge Wasser 12 Stunden quellen lassen.

2 Kartoffeln, Möhren, Zwiebel und Knollensellerie schälen und würfeln, Porree in feine Scheiben schneiden. Gewürzgurken auch fein würfeln. Alle Zudaten und die Linsen mit dem Einweichwasser sowie das Gewürzsäckchen in einen Topf geben und mit Brühe (ein wenig übrig lassen) auffüllen. Zum Kochen bringen und 15 Min. köcheln lassen.

3 Speck in einer kleinen Kasserolle goldgelb auslassen. Soßenkuchen fein reiben und in restlicher Brühe quellen lassen. Gewürzsäckchen entfernen. Soßenkuchen in den Linsentopf geben und kurz durchkochen lassen. Ausgelassenen Speck unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Sherryessig und Zucker nach Gusto pikant süß-sauer abschmecken.

4 In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch in etwas Pflanzenöl glasig werden lassen. Hackfleisch mit Ei, Majoran, Senf, dem Zwiebelgemisch sowie Semmelmehl zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beefsteaks formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in reichlich Butterschmalz knusprig braun braten.

5 Linsen in vorgewärmte tiefe Teller geben, Beefsteaks einlegen, alles mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.