

Spätzle mit Linsen und Bauchspeck

Beschreibung

Ein herzhafter schwäbischer Klassiker mit zarten Linsen, würzigem Bauchspeck, feinem Suppengemüse und Spätzle. Essig sorgt zum Schluss für die typische angenehm säuerliche Note.

Zutaten

300 Gramm grüne oder braune Linsen
1 Stück Zwiebel
1 Stange Lauch
1 Stück Karotte
200 Gramm Knollensellerie
200 Gramm geräucherter Bauchspeck
2 Esslöffel Pflanzenöl
2 Stück Lorbeerblätter
1200 Milliliter Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
500 Gramm Spätzle aus dem Kühlregal
2 Esslöffel Apfelessig
1 Esslöffel Sojasauce
0.5 Bund glatte Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Linsen in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser gründlich abspülen und gut abtropfen lassen.
2. Falls die verwendete Linsensorte laut Packungsangabe eingeweicht werden muss, die Linsen rechtzeitig vorher in Wasser einweichen.
3. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Den Lauch längs aufschneiden, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.
5. Die Karotte und den Knollensellerie schälen und in kleine, möglichst gleichmäßige Würfel schneiden.
6. Den geräucherten Bauchspeck zuerst in Scheiben und anschließend in mundgerechte Würfel oder Streifen schneiden.
7. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
8. Das Pflanzenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.
9. Die Bauchspeckstücke in den Topf geben und einige Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind und etwas Fett ausgelassen haben.
10. Einige knusprige Speckstücke für die spätere Garnitur aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
11. Zwiebel, Lauch, Karotte und Sellerie zum restlichen Bauchspeck geben.
12. Das Gemüse unter gelegentlichem Rühren etwa fünf Minuten anschwitzen, bis die Zwiebel glasig wird.
13. Die abgetropften Linsen und die Lorbeerblätter hinzufügen und kurz mit dem Gemüse vermengen.
14. Die Brühe angießen und alles einmal kräftig aufkochen lassen.
15. Die Hitze reduzieren und die Linsen bei leicht geöffnetem Deckel ungefähr 25 bis

30 Minuten sanft köcheln lassen.

16. Während der Garzeit regelmäßig umrühren und prüfen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe ergänzen.

17. Kurz vor Ende der Garzeit einen großen Topf mit Salzwasser für die Spätzle zum Kochen bringen.

18. Die Spätzle nach Packungsanweisung im heißen Wasser garen oder erwärmen.

19. Die fertigen Spätzle in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen.

20. Die Lorbeerblätter aus dem Linsentopf entfernen.

21. Apfelessig und Sojasauce zu den Linsen geben und gründlich unterrühren.

22. Die Linsen mit Salz und schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken. Nach Wunsch noch etwas Essig für eine deutlichere Säure hinzufügen.

23. Die Spätzle auf vorgewärmte Teller verteilen und die Linsen mit Gemüse und Bauchspeck daneben oder darüber anrichten.

24. Mit den beiseitegelegten Speckstücken und der gehackten Petersilie garnieren und heiß servieren.