

FIREwurst-Linseneintopf



FIRE wurst



Die JubiläumsFEIERwurst der
FEUERWEHR PLEINFELD
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

@feuerwehrpleinfeld

@feuerwehrpleinfeld

www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht
zu **100%**
an unseren
Verein

Zutaten

Für 6 bis 8 Portionen

1 Pck	FIREwurst (3 x 100 g)
300 g	Berglinsen, ab gespült
150 g	Rote Linsen, ab gespült
1,5 l	Kaltes Wasser
300 g	Bauchspeck am Stück
2 Stck	Kartoffeln, klein gewürfelt
1/2 Stange	Lauch, in Ringe geschnitten
3 Stck	Karotten, klein gewürfelt
1/2 Stck	Knollensellerie, klein gewürfelt
2 Stck	Rote Zwiebeln, gehackt
1 Stck	Knoblauchzehe, gepresst
2 EL	Weißweinessig
1 EL	Aceto Balsamico
1 EL	Senf
Handvoll	Petersilie, gehackt
3 TL	Salz
2 TL	Getrockneter Majoran
3 Stck	Lorbeerblätter
1 TL	Kreuzkümmel
1/2 TL	Kümmel
1 TL	Zucker
	Pfeffer





In einem großen Topf den Bauchspeck ohne zusätzliches Fett von beiden Seiten kross anbraten. Dabei tritt ausreichend Fett für den nächsten Schritt aus.



Lauch, Sellerie, Zwiebeln und Karotten zugeben und solange anbraten, bis sich ein dunkler Bratensatz am Topfboden gebildet hat.



Anschließend kommen Berglinsen, Majoran und Lorbeerblätter hinzu. Alles noch einmal einige Minuten mit anrösten.



Das kalte Wasser einfüllen. Der Bratensatz wird vom Topfboden gelöst. Deckel auf den Topf setzen und bei niedriger Hitze eine gute halbe Stunde köcheln lassen.



Zwischenzeitlich die FIREwürste in Scheiben schneiden.



FIREwürste, Kartoffeln und rote Linsen zugeben. Das Ganze noch einmal mit geschlossenem Deckel rund 20 Minuten köcheln lassen.



Den Bauchspeck herausnehmen, die Schwarte abschneiden und grob würfeln. Die Stücke zurück in den Topf geben.



Den FIREwurst-Linseneintopf mit Weißweinessig, Aceto Balsamico, Kreuzkümmel, Kümmel, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.



Zum Anrichten noch ein wenig Petersilie drüber streuen. Guten Appetit. Man munkelt, am nächsten Tag schmeckt der FIREwurst-Linseneintopf noch besser...