

Specklinsen

Zutaten

150 g	Champagner Linsen	Weiteres:	
1	Zwiebel	Majoran	
1	Knoblauchzehe	Salz	
2 EL	Olivenöl	Pfeffer	
100 g	Hamburgerspeck	Muskatnuss	
0,7 l	Weißwein		
150 ml	Gemüsefond		
150 ml	Obers		

Arbeitsbeschreibung

1. Linsen 30 min in kaltem Wasser einweichen, abseihen.
2. Zwiebel, Knoblauchzehe und Speck brunoise schneiden.
3. Speck in Olivenöl anschwitzen, Zwiebel und Knoblauch mitbraten, Linsen beigegeben, würzen.
4. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, mit Gemüsefond aufgießen und zugedeckt weichkochen.
5. Obers beigegeben und auf gewünschte Konsistenz einkochen lassen.