

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Linseneintopf (für 4-5 Personen)

Zutaten:

- ca. 320 g Mehl, 60g Butter, 3 Eier, Salz, 150-200 ml Mineralwasser,
- 1 Dose Linsen, 300 g Cabanossi, 300 g Fleischwurst, klare Brühe,
- Essig, Maggi, frischer Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

Ca. 300 g Mehl, 3 Eier, 150-200 ml Wasser u. 1 Teelöffel Salz in eine Schüssel geben u. mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig anrühren. (wenn ein Spätzle-Hobel verwendet wird, den Teig dünner lassen). Topf mit Salzwasser zum kochen bringen u. mit einem Teelöffel den Teig in das kochende Wasser geben. Nach 2-3 Minuten mit Schaumkelle abschöpfen u. in einen Sieb zum Abtropfen geben.

Cabanossi in Scheiben u. Fleischwurst in Stücke schneiden. Schnittlauch u. Petersilie schneiden, bzw. hacken.

Butter in Topf zerlassen, 2 EL Mehl mit Schneebesen einrühren, hellbraun werden lassen, vom Herd nehmen. Linsenwasser zugießen u. verrühren.

Rest der Dose Linsen hinzugeben u. wieder auf den Herd stellen. 2-3 TL klare Brühe, Essig, Maggi einrühren u. abschmecken. Wurst u. Mehlspatzen dazugeben u. mit etwas Wasser, evtl. noch etwas Essig verdünnen (je nach Geschmack).

Am Ende Schnittlauch u. Petersilie zugeben.



Topf nach erneutem Aufwärmen Klausis (Ex)Nachbarin Fertig angerichtet mit Chaoten-Tipp

Tipp des Chaoten:

Eintopf vorkochen und zum eigentlichen Essen aufwärmen!

Dazu tiefgefrorene Brezeln zum Aufbacken vom Aldi, Geil!!!