

FRANKFURTER LINSENSUPPE



100 g Linsen	1 TL Tomatenmark
4 Paar Frankfurter Würstchen	1 KL Obstessig
½ Liter Wasser	1 Liter Brühe
200 g Wurzelwerk (Zwiebeln, Lauch, Karotten, Sellerie)	etw. Petersilie
30 g Fett	Gewürze

für 1 Liter Suppe

1. Linsen waschen und in ca. 1 Liter Wasser gut 30 Minuten köcheln.
2. Das kleingeschnittene Wurzelgemüse in heißem Fett anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und mit Obstessig ablöschen. Linsen sowie die Brühe dazu schütten und noch eine ½ Stunde langsam kochen. Nach Geschmack würzen.
3. Pro Person ein Paar Frankfurter Würstchen dazu reichen und mit etwas frisch gehackter Petersilie servieren.

Tipp: Mit einem Schnellkochtopf verkürzt sich die Zeit des Kochens auf 30 Minuten. Danach die Würstchen für 5-10 Minuten in die Suppe geben.

Quelle: Chefkoch