

Linsensuppe aus dem Dutch Oven

Glühen Sie 20 Briketts durch. Schneiden Sie in der Zwischenzeit den Speck und das Gemüse.

Legen Sie alle Briketts unter den Dutch Oven und braten Sie den Speck gut an. Nehmen Sie den Speck aus dem Dutch Oven und braten Sie die Kartoffeln in etwas Fett leicht an. Dünsten Sie nun das Gemüse. Geben Sie alle Zutaten in den Dutch Oven und schütten eine Flasche Bier dazu. Füllen Sie den Dutch Oven mit Wasser auf, bis die Linsen gut bedeckt sind.

Legen Sie 3 - 4 Briketts unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. Lassen Sie die Linsensuppe gut 2 Stunden kochen. Sehen Sie gelegentlich nach, ob Flüssigkeit fehlt und schütten Sie gegebenenfalls Wasser oder Bier nach. Eine Linsensuppe schmeckt umso besser, je länger sie kocht. Idealerweise enthält sie nach Ende der Kochzeit so wenig Flüssigkeit, dass man sie mit der Gabel essen kann.

Schmecken Sie die Linsensuppe jetzt ab. Im allgemeinen ist sie durch das Bier und den salzigen Bauchspeck so würzig, dass man nicht nachwürzen muss. Sollte Nachwürzen von Nöten sein, so würzen Sie nur mit Salz.



Zutaten für 2 Portionen:

200 g	Linsen, getrocknete
300 g	Bauchspeck, geräuchert
100 g	Kartoffel(n)
1 Bund	Suppengrün
1 Flasche	Bier nach Wahl
n. B.	Wasser
etwas	Salz
etwas	Fett