

Linsensuppe mit Mettwürstchen



**500 g Linsen
3 Sch. Speck
3 EL Majoran
1 EL Senf
3 EL Essig
1 Bech. Saure Sahne
6 Stk. Kartoffeln
1 1 und 2 Ta. Gemüsebrühe
1 Stk. Zwiebel in Würfel geschnitten 1
Stk. Lauch in Ringe geschnitten
1 Stk. Sellerie in Würfel geschnitten 1/2
Bnd. Petersilie
etwas Liebstöckel
5 Stk. Lorbeerblätter
etwas Chilliflocken
5 Stk. Mettwürstchen oder Wiener**

- 1 Zuerst die gewürfelte Zwiebel und den gewürfelten Speck anbraten,
- 2 Anschließend das Suppengemüse dazu und anrösten,
- 3 Zuletzt die Kartoffeln, die Gewürze und die Linsen dazugeben
- 4 Nun den Dutch Oven mit der Gemüsebrühe aufschütten
- 5 12 Brekkies oben und 5 Brekkies unten und für 1,5h bis 2h köcheln
- 6 10 Minuten vor dem Ende die Wiener oder Mettwürste dazugeben