

# 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 l 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