



Linsensuppe mit Speck

400 g Räucherspeck ohne Schwarte, gewürfelt
Zwiebel, gehackt
Karotten, in Scheiben
2 Selleriestangen, gehackt
1 weiße Rübe, gewürfelt
1 große Kartoffel, gewürfelt
90 g Puy-Linsen
1 Bouquet garni
1 l Wasser oder Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer

Den Dutch-Oven erhitzen. Darin den Speck bei mittlerer Hitze etwa 4-5 Minuten unter Rühren anbraten, bis das Fett austritt. Dann Zwiebel, Karotten, Sellerie, Rübe und Kartoffel zufügen und unter Rühren 5 Minuten andünsten.

Die Linsen und das Bouquet garni in den Dutch Oven geben. Wasser oder Brühe zugießen und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis die Linsen gar sind.

Das Bouquet garni aus dem Dutch Oven nehmen und wegwerfen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vorgewärmte Schalen verteilen und sofort servieren.