

# Linseneintopf mit Bratwürstchen

Suppen » Eintöpfe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Stange Porree
- » 350g Möhre(n)
- » 3 EL Öl
- » 200g braune Linsen
- » Salz & Pfeffer
- » 1 EL Curry
- » 1,5l Instant-Gemüse-Brühe
- » 100g rote Linsen
- » 4 Bratwurst/-würste (ungebrüht)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Porree putzen, waschen und in grobe Scheiben schneiden. Möhren schälen und in Stifte schneiden.

2. 2EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Porree, Möhren und braune Linsen zufügen, ca. 5min dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Gemüse mit Curry bestäuben und anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze ca. 40min unter gelegentlichem Rühren garen. Ca. 15min vor Ende der Garzeit rote Linsen zufügen.

4. Bratwürste in Scheiben schneiden. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Wurstscheiben darin rundherum anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit in den Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 630kcal/E32g/F32g/KH51g pro Portion

angelegt am: 21.07.2004

Rezept-Nr: 1171

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke