



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 10.01.2017 um 10:30 Uhr in Nettlesheim. (6 Personen)

Hauptgericht:

Linsensuppe

600 gr dicke Rippe
180 gr gewürfelter magerer Speck
1 ½ Stangen Porree
1/3 Knolle Sellerie
3 Karotten
2 Zwiebeln
4 Kartoffeln
Margarine zum Andünsten
2 Lorbeerblätter
4 Dosen Linsen mit Suppengrün (z.B. von Müllers Mühle), erspart das Einweichen und die lange Garzeit
6 Mettwurstchen
6 Wiener Würstchen
Petersilie, Schnittlauch
Salz, Pfeffer
(Essig)

Die dicke Rippe in 1 Liter leicht gesalzenem Wasser (oder auch in Brühe) kochen. Im Schnellkochtopf ca. 30 Minuten.

Porree waschen und klein schneiden, Sellerie in große Stücke und die Karotten in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln, Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den gewürfelten Speck in Margarine knusprig anbraten, dann das Suppengemüse und die Zwiebeln, zum Schluss die Kartoffeln dazugeben und das Ganze dünsten. Die Lorbeerblätter hinzufügen. Dann die Linsen aus der Dose hinzufügen. Mit der Brühe von den gekochten Rippchen aufgießen. Aufkochen, dann leicht köcheln lassen, evtl. je nach Konsistenz noch etwas Wasser hinzufügen oder wenn zu flüssig, einkochen lassen. Kochzeit etwa 1 Stunde.

Die gekochten Rippchen würfeln (das Fett am besten entfernen) und in die Suppe geben. Knollensellerie herausnehmen. Die Mettwurstchen und die Wiener in Scheiben schneiden, in die fertige Suppe geben und darin 15 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas gehackter Petersilie und Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Dazu schmecken frische Brötchen oder Stangenbrot und ein leckeres Kölsch aus einer Kölner Mühle. Wer mag, schmeckt die Suppe im Teller mit Essig ab.

Nachspeise:

Bananeneis nach dem bewährten Rezept von Helmut.

