

LINSEN MIT SPÄTZLE

SCHWÄBISCHES TRADITIONSGERICHT

Linsen mit Spätzle ist das Lieblingsgericht von Reinhold Würth. Besonders gerne isst es der Unternehmer bei Boris Rommel im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen. Hier ist das Originalrezept des Sternekochs für den schwäbischen Klassiker.



ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

LINSEN

1 Stück	weiße Zwiebel
100 g	Knollensellerie
1	Karotte
½ Stange	Lauch
300 g	Alb-Linsen
300 g	geräucherter Schweinebauch
1,5 l	Gemüsebrühe
	dunkle Kalbssoße, Rotweinessig, Salz, Zucker, gehackte Petersilie

ROUX

50 g	Butter
100 g	Mehl

SPÄTZLE

250 g	Mehl
3	Eier
50 ml	Sprudel
5 g	Salz
	etwas Muskat

ZUBEREITUNG

LINSEN: Die **Linsen** über Nacht in Wasser einweichen. **Zwiebel, Knollensellerie, Karotte** und **Lauch** in feine Würfel schneiden. Alles, bis auf den Lauch, in etwas Öl andünsten. Mit **Salz** und **Zucker** würzen, **Schweinebauch** am Stück dazugeben. Nun die Linsen daraufgeben und mit der **Brühe** auffüllen, leicht kochen lassen bis die Linsen schön weich sind. Die Lauchwürfel dazugeben sowie die Roux einrühren. Abschmecken mit Salz, **Muskat, dunkler Kalbssoße, Rotweinessig** und etwas gehackter **Petersilie**.

DUNKLE ROUX: Die **Butter** in einen Topf geben und schaumig werden lassen. Das **Mehl** langsam einrühren

und bei mittlerer Hitze leicht braun anrösten. Die braune Roux abkühlen lassen und in die fertigen Linsen einrühren. Sie gibt eine schöne sämige Konsistenz.

SPÄTZLE: **Mehl, Eier, Sprudel, Salz** und **Muskat** in eine Schüssel geben. Klassisch wird der Spätzleteig mit der Hand aufgeschlagen, bis er Blasen wirft und eine glatte Masse entstanden ist. Den Spätzleteig nun eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Spätzle anschließend in kochendes Salzwasser schaben und ca. 5 min ziehen lassen, in kaltem Wasser abschrecken. Spätzle in etwas Butter anschwemmen und servieren.