



Linsen mit Spätzle und Saitenwürschtle

Zutaten (4 Personen):

- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 4 Scheiben Knollensellerie, gewürfelt
- 300 g Linsen
- 300 g Räucherbauch (Wacholderbauch)
- 1 Ltr. Gemüsebrühe
- 2 kleine Kartoffeln, gerieben
- 8 Saitenwürschtle (Wienerle)
- 4 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 4 EL Rotweinessig, nach Geschmack
- 500 g Spätzle

Zubereitung:

Zwiebel würfeln und andünsten, dann das Gemüse dazugeben und ebenfalls andünsten. Speck dazugeben und mit anbraten. Jetzt die Linsen und die Brühe hinzugeben. Werden eingeweichte Linsen verwendet muss alles etwa 15 Minuten leicht kochen. Bei trockenen Linsen die Kochzeit entsprechend verlängern. Die Spätzle entsprechend der Packungsangaben kochen, so dass diese mit den Linsen fertig sind.

Nach der Hälfte der Kochzeit die geriebenen Kartoffeln zufügen. Sobald die Linsen die richtige Konsistenz haben, das Ganze mit den Gewürzen abschmecken und nach Geschmack Essig zugeben.

Dazwischen die Würstchen kurz erhitzen.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

15

Kreistag
Listenplatz Nr.

6

Mit
Sachverstand
und
Engagement
für den
Schwarzwald-Baar-Kreis.

"Bad Dürkheim ist ein Ort mit vielen Möglichkeiten. Hier fühle ich mich wohl in dieser herrlichen Landschaft und den Menschen vor Ort."

Mein Motto:

Anpacken - Lösungen finden!

Meine Schwerpunkte:

Das Gesundheitswesen im ländlichen Raum leistungsfähig erhalten.

Jahrgang: 1944

Hobbys: Lesen, Weiterbildung und Vorträge über Gesundheit halten

Vereine: Tennisclub Hochemmingen



Dr. Erich W. Burrer
Arzt



**Freie
Demokraten**

FDP