

## Speck-Linsen mit Semmel-Knödeln

### Für 2 Personen

|                           |                   |                          |
|---------------------------|-------------------|--------------------------|
| 200 g Speck, durchwachsen | 500 g Linsen      | 500 g Semmelwürfel       |
| 3 Zwiebeln                | Mehl              | 500 ml Milch             |
| 3 Eier                    | 750 ml Gemüsefond | 2 EL Kräuteressig        |
| Butter                    | Öl                | 1 Bund krause Petersilie |
| 2 Lorbeerblätter          | 1 Muskatnuss      | schwarzer Pfeffer        |
| Salz                      |                   |                          |

Zwei Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Speck in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und etwas Butter anbraten. Anschließend mit Mehl bestäuben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Linsen und die Lorbeerblätter dazugeben, das Ganze 20 Minuten kochen lassen und dabei regelmäßig umrühren. Den Schaum, der sich dabei bildet, abschöpfen. Zum Schluss den Kräuteressig dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelwürfel in eine Schüssel füllen. Die restliche Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, bis die Zwiebelstücke glasig sind. Etwas Petersilie zupfen, klein hacken und zu den Semmelbröseln geben. Die Milch in einem Topf erwärmen und ebenfalls zu den Semmelbröseln geben. Etwas Muskatnuss reiben und hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbröselmasse gut verrühren und die Eier hinzugeben. Anschließend aus dem Teig Knödel formen und diese in Salzwasser gar kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Knödel zugedeckt ziehen lassen. Die Specklinsen mit den Semmelknödeln auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kanzian am 13. Dezember 2010