

# Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

## Für 2 Personen

150 g Berglinsen	100 g Suppengemüse	1 Zwiebel
200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
1 EL Butterschmalz	150 ml Rotwein	500 ml Gemüsebrühe
1 Kartoffel	50 g Bauchspeck	2 Zweige Thymian
Pfeffer	ca. 2 EL Essig	2 EL Butter
2 Paar Wiener Würstchen		

Die Linsen ein bis zwei Stunden in reichlich Wasser einweichen, dann abschütten. In der Zwischenzeit Suppengemüse putzen und sehr fein würfeln, Zwiebel schälen und fein schneiden. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, Linsen zugeben und mit Rotwein und Brühe auffüllen. Die rohe Kartoffel schälen, fein reiben und zugeben. Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, dann Thymian und das Suppengemüse zugeben. Noch ca. 15 Minuten köcheln, dann mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend abgießen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwanken. Die Würstchen im heißen Wasser erwärmen. Die Linsen mit den Spätzle und den Würstchen anrichten.

Vincent Klink 27. Dezember 2012