

**Frisch gekocht**  
**Montag, 29. Mai 2017**



**Rezept von Max Stiegl**

## Schweinsrüssel mit Linsen

**25 Stunden/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

4 Schweinsrüssel, 1 Liter Rotwein, 1 Liter Wasser, 1 TL Salz, 1 EL Honig, 2 Karotten, 1/2 Sellerie, 3 zerdrückte Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, 1 Knolle Knoblauch (geviertelt), 1 dünne Scheibe Ingwer; Pernod, Butter, Zitronenthymian, frischer Kren.

Für die Linsen: 50 g Belugalinsen, 1 Liter Wasser, 1/8 l Weißwein, 1/16 l Wermut, 3 EL Butterflocken, einige Fäden Safran, einige Blätter Salbei, Thymian.

### Zubereitung

In einem Topf Rotwein, Wasser, Salz, Honig aufkochen. Schweinsrüssel, Karotten, Sellerie, Wacholder, Lorbeerblätter, Knoblauch und Ingwer begeben. Aufkochen lassen und bei moderater Hitze (ca. 80 °C) im Rohr 24 Stunden schmoren. Danach den Fond abseihen und auf die Hälfte einkochen. Die Schweinsrüssel wieder in den Fond legen und die Flüssigkeit noch etwas reduzieren lassen. Die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 1 EL Butter, einem Schuss Pernod und frischem Zitronenthymian vollenden.

Für die Linsen in einem Topf Wasser aufkochen, die Belugalinsen hineingeben und sofort zur Seite stellen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Linsen sollten einen kernigen Biss haben. Weißwein mit Wermut und Safran aufkochen und etwas einreduzieren, die Linsen zugeben und aufkochen. Mit etwas kalter Butter montieren und etwas Salbei und Thymian zugeben. Die Linsen auf Tellern anrichten, Schweinsrüssel darauf positionieren, jeweils 2 EL Fond darüber träufeln und mit frischem Kren und Kräutern dekorieren.