

# **Kochrezept für Linsen mit Speck und Semmelknödel vom Rohrauerhaus:**

## **Zutaten:**

400 g Hamburger Speck  
4 Stück rote Karotten  
rote und/oder braune Linsen  
600 ml Gemüse- oder Rindsuppe  
Gewürze (Salz, Pfeffer, Petersilie, Liebstöckel)

## **Vorbereitungen:**

Den Hamburger Speck in kleine Stücke oder Streifen schneiden, ebenso die Karotten in kleine Streifen schneiden. Die gekochten Linsen (auch aus der Dose) gut abspülen und abtropfen lassen.

## **Kochen:**

Anschließend den Hamburger Speck ohne Beigabe von Öl oder Fett richtig kräftig anrösten. Wenn sich die Röstaromen gebildet haben, die Karotten ebenfalls kurz mitrösten und dann alles mit Wasser auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Diesen Sud dann solange kochen lassen, bis die Karotten weichgekocht sind.

Anschließend die abgewaschenen Linsen begeben und wahlweise mit einer Gemüsesuppe oder Rindssuppe (zur Not auch Wasser) auffüllen, dass wieder alle Zutaten bedeckt sind. Unter mehrmaligen umrühren, die Linsen einmal ordentlich aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, fein gehackter Petersilie und Liebstöckel abschmecken.

## **Semmelknödel:**

### **Zutaten:**

500 g Knödelbrot  
500 ml Milch  
1 Stk. Zwiebel  
2 Stk. Eier  
Etwas Butter  
Petersilie  
Muskatnuss  
Salz  
Mehl

### **Vorbereitungen:**

Die Zwiebel klein schneiden, ebenso die Petersilie. Die Milch in einem Gefäß lauwarm erhitzen, die Eier verquirlen.

## **Kochen**

Das Knödelbrot mit lauwarmer Milch übergießen und gut durchmengen, dass das Knödelbrot die Milch gut aufsaugen kann. Anschließend die kleingeschnittene Zwiebel mit Butter in einer Pfanne anschwitzen bis sie glasig sind. Die Zwiebel erkalten lassen und mit dem Knödelbrot vermengen. Dann die Eier und die gehackte Petersilie ebenfalls mit dem Knödelbrot vermengen.

Tipp: eine kleine Menge an Mehl dazugeben, dann hält der Knödel viel besser im Wasser

Die Masse dann mit Muskatnuss und Salz abschmecken und für 1 Stunde kühl stellen und ruhen lassen. Dann kann es schon losgehen mit dem Knödeldrehen.