

Vorbereitungszeit: 90 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } **2¼ Stunden**

ZUTATEN / Portionen			4	12
Brühe	Rindfleischbeinscheibe ¹	g	~ 250	~ 1000
	Suppengrün	St.	¼	1
	Pfefferkörner schwarz	St.	4	12
	Salz	TL	1	3
Suppe:	Linsen	g	125	500
	Lauchstangen	St.	1	2
	Möhren groß	St.	1	4
	Sellerieknolle	St.	¼	1
	Kartoffeln groß	St.	2	6
	Mettwürstchen	St.	4	12
	Fleischwursting ²	St.	¼	1
	Essig, Pfeffer und Salz			

VORBEREITEN:

- 1. Brühe:** Beinscheibe in 1 bzw. 3 Liter kaltem Wasser aufsetzen, abschäumen und sobald die Brühe klar ist, das grob zerkleinerte Suppengrün und die Gewürze zufügen. ~ 1½ Stunden köcheln lassen.

¹ Wenn der Knochenanteil nicht sehr hoch ist, kann man auch weniger als 1000 g nehmen.

² Je nach Wunsch mit oder ohne Knoblauch

2. Lauchstangen (weißer Teil) längs halbieren und in schmale Streifen schneiden.
3. Sellerie und Möhren mittelfein würfeln.
4. Kartoffeln mittelfein würfeln.
5. Fleischwurst enthäuten und würfeln

ZUBEREITUNG:

1. Die fertige Brühe durchsieben. Fleisch in kleine Würfel schneiden und wieder in die Brühe geben. Die Linsen und die Mettwürstchen dazugeben.
- 25 Minuten köcheln lassen.
2. Sellerie, Möhren sowie die Kartoffeln beifügen.
- 15 Minuten köcheln lassen.
3. Lauch und die Fleischwurst beifügen.
- 5 Minuten köcheln lassen.
4. Mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Anrichten.