

Es ist ja fast schon ein Gemeinplatz, vom guten, alten Eintopf zu schwärmen. Wobei die Palette der Gerichte dieser Kategorie längst das klassische, deutsche Triple überschritten hat. Früher gab es vor allem Erbsen- und Linseneintopf, Kartoffel- und Gemüsesuppe ohne exotisches Chichi. Heute hat sich das Interesse auf die mediterranen und arabischen Varianten ausgedehnt, und das ist auch gut so. Aber eine richtig urige Linsensuppe, wie man sie uns schon als Kinder vorgesetzt hat, kann eine ganze Menge Gefühle auslösen – die meisten werden nostalgisch und/oder sentimental sein. Zum Beispiel, wenn sie auf die folgende Art zubereitet wurde.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

250 g braune Tellerlinsen
150 g rote Linsen
ca. 100 g geräucherter Bauchspeck (optional)
2 mittelgroße Zwiebeln
1 mittelgroße Karotte
1 Stück Knollensellerie von derselben Größe
1 Stück Weißes vom Lauch derselben Menge
2 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
bisschen neutrales Öl
Gemüsebrühpulver (optional)
Salz, Pfeffer
getrockneter Majoran
Weißweinessig und/oder Apfelessig
4 kleine Bock- oder Wiener Würstchen (optional)

Die Zubereitung:

Am besten machst du dir ein richtiges Mis-en-place zurecht. Du schälst die Kartoffeln und die Karotte, putzt das Stück Sellerie und wäschst den Lauch. Dann zerlegst du alles in Würfel – die Kartoffeln in mundgerechter Größe, die anderen Gemüse relativ fein. Außerdem schälst du die Zwiebel und würfelst sie ebenfalls; dito mit dem Speck. Apropos: Ohne Speck und Würstchen ist dieser Eintopf volle Kanne vegan. Außerdem spülst du die Linsen kurz unter fließendem Wasser ab.

Lass als erstes den Speck (sofern verwendet) in wenig Öl aus und schwitz dann darin die Zwiebeln an. Gib die abgetropften Linsen dazu, rühr durch und gieß ca. 1,5 l Wasser an. Würz mit 1, 2 Prisen Majoran, lass die Sache aufkochen und gar die Linsen dann in etwa 25 Minuten bei milder Hitze. Die roten Linsen werden sich praktisch auflösen, die braunen bleiben mit Biss. Wenn es dir die Mühe wert ist, schwitz Karotte, Sellerie und Lauch nebenbei in einer Pfanne in Öl an – es geht auch ohne diesen Zwischenschritt.

Jetzt kommen die Gemüsewürfel und die Kartoffeln hinzu, und der Eintopf braucht weitere 25 Minuten, um fertig zu sein. Wenn du den Aromen bis hierher nicht so recht traust, kannst du mit 1/2 EL Gemüsebrühpulver nachhelfen. Ansonsten würzt du die Suppe jetzt vorsichtig mit Salz und Pfeffer, ein wenig mehr Majoran und 1 EL vom Essig deiner Wahl. Im Original muss es zwingend Weißweinessig sein, aber mit Apelessig (oder einer Mischung) wird die Sache fruchtiger.

Falls Würstchen rein sollen, schneide diese in Scheiben und gib sie 5 Minuten vor Schluss in den Eintopf. Fertig ist das Gericht, wenn die Kartoffeln weich sind wie Salzkartoffeln. Dann gehst du ans finale Abwürzen, wobei der Essig die Hauptrolle spielt. Und weil es Menschen gibt, die den Linseneintopf ziemlich sauer mögen, stellst du den Essig zum Nachwürzen auf den Tisch. Traditionell wird nichts dazu gereicht, aber wenn, dann ist frisch geröstetes Graubrot passend.