

# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss

## Zutaten



200 Gramm Linsen



ca. 1 Liter Wasser  
(zum Einweichen der Linsen)  
ca. ½ Liter Wasser (zum Kochen)



1 Zwiebel



1 Lorbeerblatt

# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss



1/2 Teelöffel Salz



1/2 bis 1 Teelöffel gemahlene Pfeffer



1/2 bis 1 Teelöffel Curry

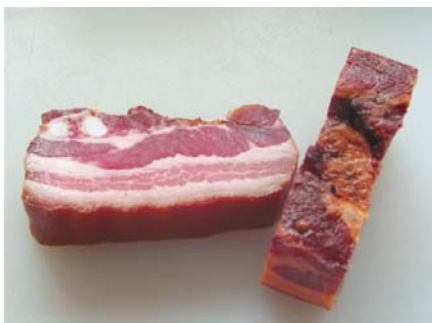
# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss



ca. 2 Esslöffel Essig



ca. 1 Esslöffel Öl zum Anschwitzen („anbraten“) der Zwiebel



100 g magerer gerauchter Bauchspeck



1 Paar Saiten (Wienerle)

# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss

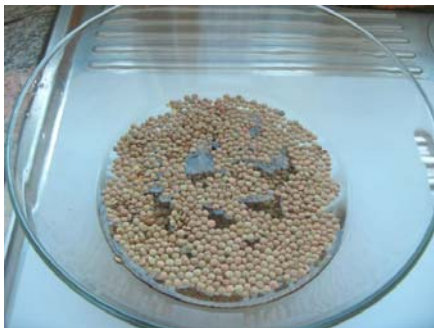
## Zubereitung



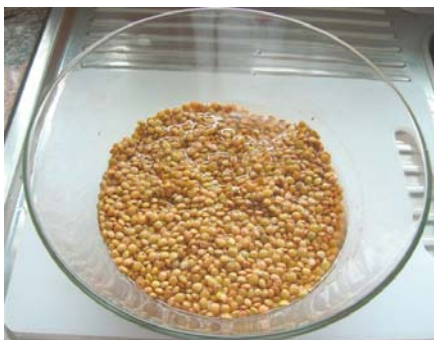
Am Vorabend:  
gewaschene Linsen in eine Schüssel  
geben



Am Vorabend:  
kaltes Wasser zugeben



Linsen über Nacht einweichen  
(verkürzt die Kochzeit)



Linsen „quellen“ über Nacht,  
sie saugen Wasser auf.

# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss



Linsen in einen Kochtopf geben und



mit Wasser bedecken



Lorbeerblatt zu den Linsen geben und erhitzen



Zwiebel schälen und klein schneiden

# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss



Öl in einer Pfanne erhitzen



Zwiebel in die Pfanne geben



und anschwitzen („anbraten“)



Zwiebeln zu den Linsen geben

# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss



Bauchspeck in Topf mit heißem ungesalzene Wasser geben



und weich kochen  
(ca. 10 Minuten).



Speck aus dem Wasser nehmen, die Schwarte (Rand) entfernen und Speck in kleine Stücke schneiden.



Speck zu den Linsen geben.

# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss



Linsen kurz umrühren und zugedeckt auf mittlerer Hitze (4 bis 5) ca. 25 Minuten weich kochen



Saitenwürste zu den Linsen geben



Salz zu den Linsen geben  
(je nach Geschmack)



Pfeffer zu den Linsen geben  
(Menge je nach Geschmack)



# Linsen und Spätzle – schwäbisches Muss



Curry zu den Linsen geben  
(Menge je nach Geschmack)



Essig zu den Linsen geben



umrühren, probieren – fertig!



Linsen mit Spätzle und Saiten  
(Wienerle) servieren!

**Guten Appetit!**