

Gerhardts Rezept des Monats

LINSEN MIT SPÄTZLE UND SAITENWÜRSTLE

ZUBEREITUNG LINSENGEMÜSE

1. Für das Linsengemüse die Linsen unter fließendem Wasser in einem Sieb überbrausen. Dann mit reichlich Wasser und den Lorbeerblättern aufsetzen und ca. 45 Minuten kochen – die Linsen sollten vom Kochwasser bedeckt sein.
2. Den Speck fein würfeln und auslassen. Darin das Mehl anrösten, bis es eine gelbbraunliche Farbe angenommen hat. Die Zwiebel, die Möhre und den Lauch sehr fein hacken, kurz mit andünsten, dann die abgetropften Linsen zugeben und mit Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Mit Essig abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

ZUBEREITUNG SPÄTZLE

1. Das Mehl sieben, mit den Eiern und dem Salz in eine Schüssel geben. Unter Rühren nach und nach das Wasser zugeben und den Teig mit einem Kochlöffel (oder dem elektrischen Handrührgerät) so lange kräftig schlagen, bis kein Teigrest mehr am Löffel hängen bleibt, wenn er zur Probe in die Höhe gehalten wird. Den Teig für kurze Zeit ruhen lassen, dann nochmals gut durcharbeiten.
3. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett – vorne etwas abgeschrägt – mit Wasser benetzen, eine kleine Menge Teig darauf streichen und mit einem breiten Messer oder Schaber dünne Teigstreifen in das schwach sprudelnde Kochwasser schaben. Während des Schabens das Brett und das Messer immer wieder in das sprudelnde Wasser tauchen, das erleichtert die Arbeit. Schwimmen die Spätzle an der Oberfläche mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kurz im heißen Wasser schwenken, dann kleben die Spätzle hinterher nicht zusammen.
4. Die fertigen Spätzle gut abtropfen lassen und mit Linsen und Saitenwürstchen anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Linsengemüse:

- 400 g Linsen
- 4 Paar Saitenwürstl (Wiener)
- 40 g geräucherter, durchwachsener Speck
- 50 g Mehl
- 200 ml Fleischbrühe
- 50 ml Rotwein
- ½ Stange Lauch
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Weinessig
- Salz und Pfeffer

Spätzle:

- 250 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 125 ml Wasser
- 1 TL Öl

Gerhardts Weinempfehlung

Ein winterliches Linsengericht, kräftig und würzig.
Hierzu servieren Sie am Besten einen herzhaften Rotwein – unsere
No. 1 Weine sind jetzt gefüllt. Probieren Sie hierzu den Regent halbtrocken!

