



Linsensuppe mit Bauernwurst

150 g Linsen	ca 2 Stunden im kaltem Wasser einweichen, anschliessend abschütten
2 EL Butter	in einem Suppentopf schmelzen
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	schälen, fein hacken, in der Butter andünsten
80 g Kochspeck	in Würfelchen schneiden, beifügen mitdünsten
1 Karotte 1 Stück Knollensellerie	schälen, in kleine Würfelchen schneiden, dazu geben, mitdünsten
½ Lauch	rüsten, waschen, blättrig schneiden, beifügen
eingeweichte Linsen	beifügen
1 EL Tomatenpüree	dazu geben und kurz mitrösten
1 dl Weisswein	ablöschen, ganz einkochen lassen
1 Lorbeerblatt ½ TL Thymian getrocknet	beifügen
1 Liter Fleischbouillon	dazu giessen, aufkochen, während ca 5 Minuten leicht köcheln lassen
1 Paar Bauernwürste	in die heisse Suppe geben und nochmals ca 8-10 Minuten köcheln lassen. Wurst herausnehmen, in Rädli schneiden, wieder in die Suppe geben. Lorbeerblatt entfernen
1-2 EL Balsamico	abschmecken
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
1 Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden, über die fertige Suppe streuen