



Linseneintopf mit Speck und Ratsherrenschüblig

250 g grüne Bio-Linsen	während ca. 3-4 Stunden einweichen
2 EL Bratbutter	in einem Topf erhitzen
1 Zwiebel	schälen, vierteln, in Streifen schneiden, andünsten
1 Knoblauchzehe	schälen, in Scheiben schneiden, mitdünsten
1 Lauch	in dicke Ringe schneiden, ebenfalls mitdünsten
1 Stück Knollensellerie 1-2 Karotten	schälen, in Würfel schneiden, beifügen
400 g Kartoffeln	schälen, in Würfel schneiden, dazu geben, abgetropfte Linsen dazu geben
1 EL Tomatenpüree	beifügen und kurz mitrösten
2 dl Weisswein	ablöschen
3-4 dl Gemüsebouillon	auffüllen
300 g Kochspeck am Stück	beifügen
1 Lorbeerblatt 2 Gewürznelken	dazu geben
1-2 EL Balsamico	dazu giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle wenig Cayennepfeffer	würzen, zugedeckt ca. 25-30 Minuten im Backofen schmoren lassen
1 Paar Ratsherrenschüblige	leicht schräg in dicke Scheiben schneiden, dazu geben, nochmals ca. 10 Minuten schmoren lassen. Kochspeck herausnehmen, in Scheiben schneiden, zurück in den Eintopf geben
1 Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden und zuletzt dazu streuen