

Unser Weihnachtsmenü Teil 1: Rote Linsensuppe mit Apfel & Petersilie



Es wird weihnachtlich...

Wir haben auch dieses Jahr ein besonderes Weihnachtsmenü zusammengestellt - feierlich unter dem Motto „Schmeck den Süden“ Baden-Württemberg.

Linsen sind typisch für Baden-Württemberg. Da hat das Land vielfältige Sorten, die unterschiedlich aussehen und schmecken.

In unserem Rezept habe ich rote Linsen verwendet, weil diese so schön orange sind und - verbunden mit Kürbis - herrlich leuchten, wie die Adventskerzen. Wer möchte, kann selbstverständlich andere Sorten verwenden.

Alles ist gut, solange mit Liebe ausgewählt, gekocht und aufgetischt wird. Denn darum geht es an den Feiertagen: zusammen sein, zusammen feiern, zusammen genießen.

Zutaten

für 8 Personen

- 250 g rote Linsen
- 200 g Apfelwürfel, geschält
- 200 g Kürbiswürfel (Hokaido)
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- ca. 1 Liter Gemüse- oder Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 75 ml Weißwein
- 2 EL Butter
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- Etwas Muskatnuss, Paprikapulver
- Als Einlage: etwas gekochte rote Linsen, Petersilie und Chili

Zubereitung

Kürbiswürfel, Zwiebel- und Apfelwürfel in einem Topf mit 2 EL Öl rührend 4 Minuten anrösten.

Rote Linsen zugeben und kurz anrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen und 2 Minuten einkochen.

Anschließend mit dem Gemüse- oder Geflügelfond auffüllen und Deckel aufsetzen. 20 Minuten weichkochen und fein mixen.

Tipp: Wer die Suppe flüssiger möchte, füllt noch mit Brühe auf.

Sahne und Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss Paprikapulver abschmecken.

Zum Anrichten die Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Petersilie, gekochten Linsen und etwas Chili servieren.

Tipp: Dazu schmeckt, Walnuss-, Linsen- oder Bauernbrot