# Kanadisches Linsengericht

| | |
|---|---|
| 100 g Speckwürfeli<br>200 g Schinkenwürfeli<br>1 Esslöffel Planta Margarine | in einem Brattopf heiss werden lassen, Speck und Schinken beifügen, anbraten, dann Hitze reduzieren |
| 1 Zwiebel, gehackt<br>2 Knoblauchzehen, gehackt<br>1 Lauch, in Ringe geschnitten<br>1 Bund Petersilie, gehackt | beifügen, kurz andämpfen |
| 250 g grüne oder braune Linsen*<br>1 säuerlicher Apfel, geschält, geviertelt, in Scheiben geschnitten | beifügen |
| 2 Esslöffel Sultaninen<br>4 kleine Kartoffeln, geschält, geviertelt | beifügen |
| 1 dl Weisswein | ablöschen, einkochen lassen |
| 4–5 dl Bouillon | beifügen, die Linsen sollen knapp bedeckt sein |
| Salz, Pfeffer, Streuwürze<br>wenig Thymian<br>1 Messerspitze Cayennepfeffer<br>1 Messerspitze Nelkenpulver<br>½ Zitrone, abgeriebene Schale | würzen, Linsen zugedeckt auf kleinem Feuer 50–60 Minuten weichkochen |
| 4 Esslöffel sauren Halbrahm | vor dem Anrichten beifügen. |

**Tipp**
Dieses kräftige Gericht kann mit verschiedenen Würsten angereichert werden. Je nach Dicke der Wurst wird diese 15–20 Minuten vor Ende der Kochzeit auf die Linsen gelegt.

* Linsen müssen kaum mehr eingeweicht werden. Nur ältere, überlagerte Linsen benötigen diese Vorbereitung. Die Kochzeit der verschiedenen Linsensorten kann jedoch etwas variieren, es empfiehlt sich deshalb, nach 30–40 Minuten Kochzeit eine Garprobe zu machen.

**Rezept Betty Bossi**
Gratins, Eintöpfe, Souffles, Aufläufe / 1981
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch