

Linseneintopf auf ungarische Art von Aron Szakacs

Mengen für 10 Personen

Quelle: ISBN 963-02-7778-6

Tags: Einfach, Für Zeltlager, günstig

Gewürze: Paprika, Salz

1.0 kg Linsen	Waschen, am Vorabend in kaltes Wasser einlegen, salzen und aufkochen lassen.
2.0 Stück Lorbeerblatt	beigeben
100 g Butter	
60 g Zwiebel	In Butter anbraten
2.0 Stück Knoblauchzehen	In Butter anbraten
100 g Mehl	Der Butter und den Zwiebeln beigeben für Mehlschwitze, dann das Ganze den Linsen beigeben.
0.00 g Paprika	Nach Gefühl würzen
40 g Zucker	abschmecken
20 g Senf	abschmecken
2 cl Essig	abschmecken
0.5 Stück Zitronen	pressen, mit Saft abschmecken

Alternativ zur Butter kann natürlich Öl oder Schweineschmalz verwendet werden.
Speck, Schweinefüsse, etc. können mitgekocht werden.