

Marroni-Linsen-Eintopf



Zutaten Für 4 Personen

500 g Rüebli
1 Zwiebel gross
2 Knoblauchzehen
3–5 Zweige Majoran
1 Esslöffel Butter
200 g Linsen grün
1 Lorbeerblatt
6 dl Gemüsebouillon ungesalzen
180 g saurer Halbrahm
1 Esslöffel Meerrettich frisch gerieben,
ersatzweise aus der Tube oder aus dem Glas
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g Marroni tiefgekühlt
1 Esslöffel Balsamicoessig
2 Esslöffel Senf

Die Rüebli schälen und in grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Majoran fein hacken und beiseitestellen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind. Die Rüebli, die Linsen und das Lorbeerblatt beifügen und die Bouillon dazugießen. Zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

Inzwischen in einer Schüssel den sauren Halbrahm mit dem Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach etwa 15 Minuten, wenn die Rüebli und die Linsen fast weich sind, die Marroni beifügen und alles weitere 5–10 Minuten kochen lassen.

Am Schluss den gehackten Majoran, den Essig und den Senf beifügen und unterrühren. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren den Eintopf in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und je einen grossen Löffel Meerrettich-Sauerrahm daraufgeben.

Man kann dieses Rezept als klassischen Eintopf zubereiten, das heisst, man gibt nach und nach die Zutaten entsprechend ihrer Garzeit in den Topf. Da jedoch gerade die Garzeiten von Linsen je nach Alter und Sorte sehr unterschiedlich sein können, kann es Sinn machen, die Linsen separat zu kochen und erst am Schluss zum Eintopf zu geben.