

Linsensuppe mit Rehfleisch

Zutaten:

250 g braune Berglinsen

250 g Wurzeln

250 g gegartes Rehfleisch oder Bratenreste

1 1/2 L Fleischbrühe oder Wildfond

150 g Sellerie

1 Petersilienwurzel

1 Stange Porree

1 Lorbeerblatt

Salz

Petersilie

frisch gemahlener Pfeffer

Balsam-Essig

Zubereitung:

Die Berglinsen über Nacht in Wasser einweichen.

Am nächsten Tag die Linsen mit dem Lorbeer in der Fleischbrühe zum Kochen bringen.

Nach 10 Minuten die vorbereiteten Gemüse dazugeben und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Danach kommen die vorgegarten Fleischwürfel dazu, nach 5 Minuten die Suppe mit Salz und Pfeffer und ein wenig Balsam-Essig abschmecken.

Mit gehackter Petersilie bestreuen.