

Linsensuppe

Linsensuppe (Balthasar Staindl von Dillingen, 1544.No.4)

Für vier Personen:

1 l Brühe

300 g Linsen (aus der Dose oder in Brühe über Nacht eingeweicht)

3 mittelgroße Zwiebeln

40 g Weinbeeren (getrocknet)

1/2 Tasse Essig

Salz, Pfeffer Kerbel, Majoran

Zubereitung:

Linsen in der Brühe aufsetzen, gut durchkochen lassen. Weinbeeren hinzufügen und mit Gewürzen abschmecken. Dazu getoastetes Brot reichen.

