

Linzen mit Spätzle und Wiener Würstchen

Für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Einheit
Zwiebeln	200 g	
Knoblauchzehen	1 Stk.	
Mehl	1 kg	
Eier	8 Stk.	
Milch / Wasser	0.5 L	
Salz	40 g	
Braune Linzen	500 g	
Butter	80 g	
Gemüsebouillon	1.5 L	
Rotwein	0.4 L	
Mehligkochende Kartoffeln	2 Stk.	
Sellerie, Karotten, Lauch	250 g	
10 Paar Wiener Würstchen		
Pfeffer, Muskat, Piment, Lorbeer, Thymian, Zucker		



Zubereitung

1. Linzen für 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen
2. In der Zwischenzeit aus den Zutaten den Spätzleteig herstellen. Den Teig dann 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der ELRO Flexipfanne Wasser zum kochen bringen, um mit dem ELRO Spätzlesieb die Spätzle zu produzieren. Sobald diese oben aufschwimmen, können sie herausgenommen und in Eiswasser abgekühlt und danach kühlgestellt werden.
4. In der vorgeheizten Flexipfanne (ca. 170°C) Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Die eingeweichten Linzen zugeben, mit Rotwein und Gemüsebouillon ablöschen.
5. Lorbeerblatt, Piment und die geschnittenen Kartoffeln zugeben. Mit geschlossenem Deckel das Ganze für 20 Minuten kochen lassen - dazwischen umrühren.
6. Das geschnittene Gemüse dazu und weitere 10 Minuten kochen. Parallel die Würstchen in heissem Wasser wärmen und Spätzle in zweiter Flexipfanne anbraten.
7. Zum Schluss die Linzen mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
8. Die drei Komponenten zusammen auf einem Teller anrichten.

