

MARLEY SPOON



Herzhafte Debreziner im Linseneintopf mit Herbstgemüse

 30-40min  2 Personen

Der Herbst steht vor der Tür! Da kommt der deftige Linseneintopf mit würzigen Debrezinern doch wie gerufen. Die original ungarische Wurst ist nach der Stadt Debrecen im Osten Ungarns benannt und ist vor allem dort und in der österreichischen Küche sehr beliebt. Ungarisches Gewürzpaprika und ein Mix aus geräuchertem Schweine- und Rindfleisch geben der Wurst den besonders würzigen und einzigartig...

Was du von uns bekommst

- Belugalinsen
- Jungzwiebeln
- Kartoffeln
- bunte Karotten
- Debreziner
- Laszlos Gulaschgewürz
- Knollensellerie ⁹
- frischer Majoran
- Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 585.0kcal, Fett 21.3g, Eiweiß 26.7g, Kohlenhydrate 60.3g



1. Debreziner schneiden

Die **Zwiebel** halbieren, schälen und in kleine Würfel schneiden. **Debreziner** in dünne Scheiben schneiden.



2. Debreziner anbraten

Einen Topf mit 1TL ÖL auf hohe Stufe erhitzen. **Debreziner** hineingeben und ca. 2-3Min. kräftig anbraten, sodass Röstspuren entstehen.



3. Suppe ansetzen

Zwiebeln mit in den Topf geben und ca. 2 weitere Min. glasig braten, die Hitze auf mittelhohe Stufe runterdrehen, Mit 1/2TL Salz, der **Gewürzmischung** und einer Prise Zucker würzen. Mit 750ml Wasser ablöschen und die **Linsen** dazugeben. Einen Rindersuppenwürfel darin auflösen und den Eintopf ca. 30Min. leicht köcheln, bis die **Linsen** gar sind.



4. Gemüse schneiden

In der Zwischenzeit die **Karotten** schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. **Jungzwiebeln** in 1cm dicke Ringe schneiden. **Sellerie** und **Kartoffeln** schälen und in 1cm kleine Würfel schneiden.



5. Gemüse dazugeben

Gemüse aus Schritt 4 bis auf **Jungzwiebeln** nach ca. 15Min. Kochzeit mit in den Topf geben. Nach ca. 25Min. Kochzeit die **Jungzwiebeln** zugeben und mitköcheln.



6. Eintopf abschmecken

Zum Schluss den **Majoran** von den Stielen zupfen und grob hacken. Den **Eintopf** mit 2-3EL Essig leicht säuerlich abschmecken, wenn nötig salzen und pfeffern, den **Majoran** nach Geschmack unterrühren und servieren.