



# QUALITÄTSPARTNER

## Schmankerl TIPP: „Geschmorte Lammstelze im Thymian Saftl mit Speck-Balsamico Linsen und Erdäpfel Einkorndinkelnockerl“

### Teil 2: Speck-Balsamico Linsen

#### Zutaten:

250 g Linsen (braune, schwarze, ...), 200 g Bauchspeck, 1/16 l Weißwein, Knoblauch, Lorbeerblätter, Majoran, 30 g Mehl, Öl, Salz, Pfeffer, Senf, 2 cl Balsamico Essig, 50 g Karotten, 50 g gelbe Rüben, 50 g Zwiebel, 50 g Butter, etwas Essig, Linsenfond

#### Zubereitung:

Die Linsen am Vortag einweichen. In leicht gesalzenem Wasser die Linsen offen etwa 20 Minuten kochen, Linsen abseihen und zur Seite stellen. (Wasser aufheben)  
Speck, Zwiebel, Karotten und gelbe Rüben fein Würfelig schneiden.  
Nun den Zwiebel mit dem Speck leicht in Öl anrösten, Mehl dazu geben und nicht zu dunkel mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und dem Linsenfond aufgießen und köcheln lassen. Fein geschnittenes Gemüse und Linsen beigegeben und leicht köcheln lassen. Nun mit den Gewürzen und dem Balsamico Essig abschmecken. Zuletzt mit der kalten Butter montieren.

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

