



Linseneintopf aus dem Dutch Oven

by Joscha Bastians



Besser als bei Oma, versprochen!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zunächst vorbereiten.
 - Dazu den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
 - Den Sellerie und die Karotten in Würfel schneiden, je größer diese sind, desto bissfester sind sie am Ende.
 - Die Kartoffeln ca. doppelt so groß schneiden, wie die Möhren und den Sellerie.
 - Den Knoblauch fein hacken.
 - Die Petersilie von den Stängeln trennen, die Stängel kommen in die Suppe und das Grün der Petersilie wird am Ende über das fertige Gericht gestreut.
 - Den Lauch halbieren, zunächst in Streifen und dann weiter in kleinere Stücke schneiden (dann abwaschen, damit die Erde vollständig entfernt werden kann).
 - Die Mettenden in kleine Stücke schneiden, damit sie gut auf einen Esslöffel passen (Wiener bleiben als ein Stück)
2. Brenneinstellungen:
 - bei einem 4 Brenner die beiden linken Brenner voll aufdrehen und die beiden anderen Brenner aus lassen, damit dort ein indirekter Bereich entsteht
3. Den Dutch Oven über die eingeschalteten Brenner stellen, mit etwas Fetttrennspray oder Öl benetzen und ca. 10min vorheizen lassen
4. Den Speck in den Dutch Oven geben und etwas anbraten. Wenn er etwas Röstaromen gesammelt hat die Zwiebeln bzw. den Knoblauch hinzugeben und anrösten.
5. Nach 5-10min den Sellerie & die Möhren im Dutch Oven anbraten. Im Anschluss noch den Lauch mit den Petersilienstängel hinzugeben und alles ordentlich vermengen.

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Dutch Oven
- Fetttrennspray
- Gewürzmühlen

Zutaten: 6 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
500g	Tellerlinsen (grün)
100g	Geräucherter Speck
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3	Kartoffeln
3	Möhren
1/5	Sellerie Knolle
4	Mettenden, Wiener, Kassler
1,5L	Gemüsebrühe
Etwas	Zusätzliches Wasser
1 Bund	Petersilie
1 Schuss	Essig oder Apfelessig
Etwas	Zucker
	Salz & Pfeffer
600g	Brot

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Den Deckel des Grills zwischendurch immer wieder schließen

-
6. Nun das Ganze mit der Gemüsebrühe aufschütten und aufkochen lassen. Sobald alles kocht, kommen die Linsen und die Kartoffeln hinzu. Jetzt nochmal alles aufkochen und sobald dies der Fall ist, den Dutch Oven in den indirekten Bereich stellen.
 7. Den Deckel vom Dutch Oven und dem Grill schließen und alle 10min kurz nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Ansonsten einfach mit etwas Wasser aufgießen. Nach ca. 20min die Mettenden ergänzen und wer Wiener Würstchen möchte, diese gerne ca. 10min bevor die Linsen weich sind mit erwärmen.
 8. Nach ca. 35-40min einen Schuss Essig, etwas Zucker, sowie Salz und Pfeffer hinzugeben
 9. Brot als Beilage dazulegen

Zu 6) Falls ihr das Gericht mit Kohle macht, müsst ihr nun 5 Kohlen unter dem Dutch Oven wegnehmen und dafür oben drauf legen
- Falls die Temperatur im Dutch Oven nicht ausreicht, also der Inhalt nicht leicht köchelt, dann schaltet noch einen Brenner unter dem DO auf niedrigste Stufe
- Ist der Eintopf zu wässrig? 1 EL Mehl in 1 Glas Wasser auflösen, hinzuschütten und aufkochen lassen