

Linsen, Spätzle, Saitenwürstle

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

2-4 Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Fleischgerichte

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- [Spätzle nach Grundrezept](#)
- 300 g Tellerlinsen
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g Fett oder geräucherter Speck
- 50 g Mehl
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Essig
- Senf
- Saitenwürstchen, Frankfurter oder Ripple

Anleitung

Die Linsen nach Packungsangabe weich kochen.

Mit Fett, Mehl und der feingehackten Zwiebel eine dicke braune Mehlschwitze zubereiten und zu den Linsen geben.

Mit Salz und Essig abschmecken.

Die Würstchen heiß machen und mit den Spätzle servieren.

Bilder

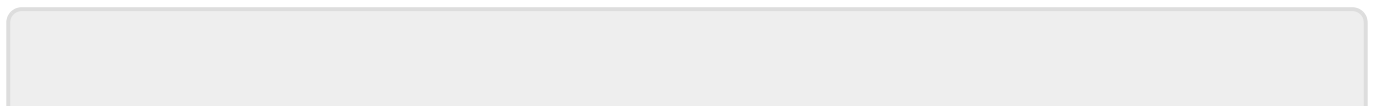
Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept



From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/linsen_spaezle_saitenwuerstle/index

Last update: **2021/03/13 16:18**

