Linseneintopf mit Luganighe Ticinesi

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 4 Zwiebel
- 8 Lorbeerblätter
- 280g Karotten
- 200g Sellerie
- 200g Petersilienwurzel
- 240g grüne Linsen
- 4dl Gemüsebouillon
- 4EL Tomatenpüree
- 4dl Rotwein
- 4EL Rauchpaprika
- 4EL Rauchchili-Flocken
- n.b. Salz & Pfeffer
- 4EL Olivenöl
- n.b. Bund glatter Peterli

Zubereitung

1. Den Darm von der Tessiner Luganighe abziehen und die Grillwurst mit den Händen zerbröckeln. In 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Zur Seite stellen.

2. Zwiebel, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel waschen, schälen wenn nötig und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in 2 EL Olivenöl anbraten, wenn sie glasig sind, das restliche Gemüse dazugeben. Wenn alles etwas Farbe angenommen hat, das Tomatenpüree, das Rauchpaprika und die Chiliflocken dazugeben, gut umrühren.

3. Die Linsen dazugeben und mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen. Das Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt 25 - 30 Minuten köcheln lassen.

4. Das Lorbeerblatt entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischstücke unterrühren, zugedeckt für 5 Minuten stehen lassen. Den Peterli klein schneiden, über die fertigen Linsen streuen und servieren.