

BANANEN-LINSENSUPPE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	150 g	Durchwachsenen Speck in Scheiben	In feine Streifen schneiden.
2	2-3	Karotten	Putzen, schälen, waschen und auf der feinen Seite einer Vierkantreibe raffeln.
3	1 Stange	Lauch	Putzen, halbieren, in feine Ringe schneiden, waschen und gut abtropfen lassen.
4	2	Zwiebeln	Schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.
5	500-700 g	Festkochende Kartoffeln	Schälen, putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
6	2-3 EL	Butterschmalz	In einem Bräter erhitzen.
7	Alle	Speckstreifen und Zwiebelwürfel	Zufügen und glasig dünsten.
8	Alle	Gemüsestücke	Zufügen, durchrühren und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
9	Ca. 350 g	Braune Linsen	Zusammen mit
10	2 -3 EL	Weißweinessig	Und
11	1 EL	Honig oder Ahornsirup	Sowie
12	1 Liter	Gemüsebrühe	Zufügen und gut durchrühren.
13	4-5	Bananen	Schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls zufügen.
14	300 g	Rostbratwürstchen	Zufügen und soviel Gemüsebrühe zufügen, bis alles gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten garen und dabei gelegentlich umrühren.
15	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen.

TIP: Besonders exotisch schmeckt dieses Rezept, falls noch einige Stückchen getrocknete Süßholzwurzel mit gegart werden können.