

FRÄNKISCHE TAPAS



Linsen und Spozen

Zutaten für die Linsen

200-250 Gramm Linsen
1 Gelbe Rübe, klein geschnitten
50 Gramm gewürfelter Speck
1 kleine Blutwurst

Zutaten für die Mehlspatzen

Salz, Essig und Zucker
200 Gramm Mehl
3 Eier
Salz
Mineralwasser (mit Kohlensäure)
Wienerla (Wiener Würstchen) nach Bedarf

Zur Einbrenne:

50 Gramm Räucherspeck oder Fett (alternativ Öl)
1 Zwiebel
20 Gramm Mehl

Zubereitung Linsen:

Linsen nach Packungsbeilage kochen.

Speck und Zwiebeln kleinschneiden und in einer Pfanne anbraten bzw. glasig dünsten.

Einbrenne in Farbe der Linsen herstellen, mit dem Linsenwasser aufgießen. Blutwurst

kleinschneiden und mit den Zwiebeln und Speck zu den Linsen geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Mit Essig und Zucker erst kurz vor dem Anrichten süßsauer abschmecken.

Zubereitung Spatzen:

Mehl mit Eiern, Salz und Mineralwasser zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten und mindestens 30 Minuten stehen lassen. Das Mineralwasser macht die Spatzen fluffig.

Den Mehlteig mit einem Eßlöffel portionsweise in kochendes Wasser geben.

Wenn die Spatzen an die Oberfläche steigen sind sie fertig. Abschöpfen und zu den Linsen geben.

Tipp: Anstelle von Wiener Würstchen kann man auch geräucherten Bauchspeck nehmen.