

# Linzen-maaltijdsoep



## Hoofdgerecht

Soep

**4 personen**

**Land:** Duitsland

**Bereidingstijd:** 90 minuten

**Seizoen:** Winter



## Ingrediënten

- 1 pond blonde bruine linzen (geen rode dus)
- 3 worteltjes of 1 winterpeen in blokjes gesneden
- 2 preien in ringen gesneden
- 1 grote ui gesnipperd
- 1 halve selderijknol geschild in in blokjes gesneden
- 3 tenen knoflook fijn gesnipperd
- 3 vastkokende aardappelen geschild en in blokjes gesneden

- 1 ons ontbijtspek in stukjes gesneden
- 500 gram gezeefde tomaten
- 1 scheutje rode wijn
- 1 tl tijm
- 2 laurierbladen
- tabasco of sambal oelek
- 3 bouillonblokjes
- 1 scheutje balsamico of witte wijnazijn
- olijfolie
- 4 bockworsten of 2 grove rookworsten

## Bereidingswijze

1. Verhit een flinke bodem olijfolie in een grote soeppan, doe het spek erbij en vervolgens alle groente. Fruit dit alles op middelhoog vuur een minuut of tien onderwijl omscheppen. Voeg een scheut wijn toe en de gezeefde tomaat, daarna de linzen, laurier, tijm en twee liter kokend water. Laat alles een uurtje heel zacht koken tot de linzen goed zacht zijn.
2. Laat de grove rookworst 20 minuten wellen en snijd hem in plakjes. Bij bockwurst hoeft dat niet. Doe nooit zout of bouillonblokjes bij linzen voor ze gaar zijn, anders blijven ze stug! Voeg eventueel meer water toe, om de soep op gewenste dikte te krijgen, en voeg dan pas de bouillonblokjes, een flinke scheut tabasco en balsamicoazijn naar smaak. Doe de worst erbij, warm door en dien op met beboterd brood.

## Tenslotte

Linzensoep is een van de klassiekers uit de Duitse keuken! In de Schwäbische Alb (Zuid Duitsland) serveren ze er nog eens spätzle, een soort Duitse noedels, bij. Als je bruine linzen gebruikt, kijk dan op de verpakking of je ze eerst moet weken in ruim water. Dat kan soms wel 8 uur duren. Als de soep de volgende dag opwarmt, smaakt hij nog beter! Tot slot een **Turkse Linzen-maaltijdsoep** (Mercimek çorbasi) voor **2** personen. Verhit 2 el olijfolie in een grote braadpan op laag vuur. Roer er 1 winterwortel, 1 ui en 2 knoflooktenen (alles kleingesneden) door en dan 2 tl gemalen komijn, 2 tl pikante paprikapoeder en 2 tl milde paprikapoeder toevoegen. Alles een minuut of vijf bakken tot de groenten zacht beginnen te worden. Dan 1 el tomatenpuree erdoor en een minuut meebakken. Daarna 200 gram rode linzen en 1,5 liter kippenbouillon toevoegen en het geheel aan de kook brengen. Deksel op de pan en alles onder af en toe roeren 20 minuten op middelhoog vuur laten koken. Als de linzen kapot zijn gekookt 4 el bulgur toevoegen. Snij 1 trostomaat in blokjes, doe deze in de pan met zout en peper en laat een minuut of tien doorkoken. Verwarm soepkommen voor. Verhit dan in een koekenpan op hoog vuur 50 gram boter tot die schuimig wordt, doe 1 tl milde paprikapoeder erdoor met 1 tl gedroogde munt. Doe de soep in de kommen, giet er de boter overheen. Garneer eventueel met koriander. Geef er partjes citroen bij en Turks brood.