



Niemiecka zupa z soczewicy czyli linsensuppe

18 września 2010

Od trzech miesięcy mieszkam w Bonn. Moja pierwsza kuchnia w hotelu mieściła się w... szafie. Ograniczałam się do robienia makaronu z gorgonzolą i pieczarkami. Kuchnia w kolejnym mieszkaniu rozrosła się do czterech metrów kwadratowych i dawała więcej możliwości. Po zakupach podstawowych naczyń i garnków w Ikea zaczęłam nawet gotować spaghetti puttanesca i piec bułki, ale nadal brakowało mi większości sprzętów i składników. Ponieważ jednak jestem na miejscu i mam dostęp do niemieckich produktów, postanowiłam rozpocząć „Okres kuchni niemieckiej” i w tym czasie rozprawić się z tradycyjnymi przepisami mojego obecnego miejsca zamieszkania. Zaczynam od zupy z soczewicy, czyli od linsensuppe.

Składniki:

- 225g brązowej soczewicy
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 cebula, drobno posiekana
- 1 por, pokrojony w plasterki
- 2 marchewki, pokrojone w cienkie plasterki
- 1/6 selera, pokrojonego w cienkie słupki
- 120g chudego boczku
- 2 liście laurowe
- 2 ziela angielskie
- 2 duże ziemniaki
- 1,5 litra bulionu warzywnego
- 2 łyżki świeżo posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Na początku płuczemy soczewicę w zimnej wodzie.
2. W rondlu rozgrzewamy oliwę i dodajemy do niej pokrojony w słupki boczek.
3. Gdy boczek zaczyna się rumienić, dodajemy do niego cebulkę, a gdy cebulka się zeszkli, dodajemy pora, marchewkę, selera, liście laurowe i ziele angielskie.
4. Przesmażamy wszystko razem i wsypujemy soczewicę, mieszamy i wlewamy wywar warzywny.
5. Całość zagotowujemy, zmniejszamy ogień i pod przykryciem gotujemy przez kolejną godzinę (soczewica ma być miękka, ale powinna zachować swój kształt).
6. 15 minut przed końcem gotowania dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki.
7. Przed podaniem wyjmujemy liście laurowe, doprawiam do smaku solą i pieprzem.
8. Na koniec można też zabielić zupę słodką śmietaną, ale to już kwestia gustu i podejścia do diety.