Linsen mit Saiten und Spätzle

Zutaten:

- Linsen
- Wasser
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeerblätter
- Nelken
- Mehl
- Etwas Maggi
- Saitenwürstchen (Frankfurter Würstchen)
- Gerauchter Bauchspeck
- Eierspätzle aus dem Supermarkt

Die Linsen in viel Essigwasser weich kochen. Von Anfang an zwei oder drei Lorbeerblätter und drei oder vier Nelken hinzugeben und mit kochen. Während des kochen reduziert sich das Wasser, gegebenenfalls nachfüllen. Die Linsen dürfen nicht anbrennen und es muss ausreichen Flüssigkeit da sein.

Gegen Ende den Bauchspeck mit kochen. Erst danach Salzen und würzen, denn der Bauchspeck gibt ebenfalls Salz ab. Der Essig verkocht, zum Ende hin nochmals etwas Essig hinzufügen, je nachdem wie viel man möchte.

Den Bauchspeck aus den Linsen heraus nehmen. In einem Mixer drei Esslöffel Mehl mit Flüssigkeit aus dem Topf mischen. Das „Mehlchen“ in die Linsen rühren. Durch die Stärke binden die Linsen. Vorsicht ab jetzt können die Linsen recht leicht anbrennen wenn man nicht umrührt.

Den Bauchspeck wieder in den Topf legen, die Saitenwürstchen ebenfalls in die Linsen geben und warm werden lassen. Vorsicht sie dürfen nicht kochen, sonst platzen sie.

Die Spätzle normal in Salzwasser kochen.