Rezept für Linsensuppe: klassisch, herzhaft & einfach zubereitet

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 4 Portionen

Kalorien p.P.: 280 kcal

Zutaten

200 g Berglinsen

300 g Kartoffeln

1 Bündel Suppengrün

1 l Gemüsebrühe (oder Rinderbrühe)

Esslöffel Butterschmalz

3 Esslöffel Weißweinessig

0.5 Bündel frische Petersilie

1 Bündel frischer Schnittlauch

Ostmann Pfeffer schwarz gemahlen nach Geschmack

Ostmann Meersalz fein nach Geschmack

Zubereitung

1.

Schritt 1: Linsen vorgaren

Wasche die Berglinsen gründlich unter kaltem Wasser ab und lass sie in einem Sieb gut abtropfen. Gib sie anschließend in einen großen Topf, übergieße sie mit der Gemüse- oder Rinderbrühe und lass das Ganze bei mittlerer Hitze rund 15 Minuten köcheln.

So entwickeln die Linsen in deinem Rezept für Linsensuppe ihr klassisches Aroma.

2.

Schritt 2: Gemüse vorbereiten

Während die Linsen ziehen, kümmerst du dich um das Gemüse. Wasche und schäle die Kartoffeln sowie das Suppengrün und schneide alles in sehr feine, gleichmäßige Würfel.

Je kleiner du die Würfel schneidest, desto schneller gart das Gemüse später durch und desto cremiger wird deine Suppe.

3.

Schritt 3: Gemüse andünsten

Erhitze das Butterschmalz in einem zweiten Topf und gib die Kartoffel- und Suppengrün-Würfel hinein. Dünste das Gemüse unter gelegentlichem Rühren einige Minuten an, bis es leicht glasig wird und sein Aroma freisetzt.

Gieße nun die Brühe samt Linsen zum Gemüse und lass alles weitere 10 Minuten sanft köcheln, bis Linsen und Kartoffeln gar sind.

4.

Schritt 4: Abschmecken und servieren

Wasche die Petersilie, schüttle sie trocken und hacke sie fein. Rühre die gehackten Blätter unter die Suppe und schmecke dein Rezept der klassischen Linsensuppe kräftig mit Weißweinessig, schwarzem Pfeffer und Salz ab.

Verteile die heiße Suppe auf tiefe Teller und garniere sie nach Belieben mit frisch geschnittenem Schnittlauch.

Zusatztipp für dein Linsensuppen-Rezept: klassische Variante mit Gewürzen abrunden

Du möchtest deiner klassischen Linsensuppe mehr Tiefe verleihen? Diese Gewürze und Kräuter harmonieren wunderbar mit Linsen, Kartoffeln und Wurzelgemüse:

- **Bohnenkraut:** Typisch für Hülsenfrüchte. Eine Prise verleiht deiner Suppe eine feine, leicht herbe Note.
- **Lorbeerblätter:** Gib ein bis zwei Blätter direkt beim Köcheln mit in die Brühe. Sie sorgen für ein warmes, würziges Fundament.

- **Majoran:** Ein echter Suppen-Allrounder, der deinen Eintopf herzhaft-rustikal abrundet.

- **Kümmel:** Ein halber Teelöffel ganze oder gemahlene Kümmelsamen unterstützt die Verdauung und gibt der Suppe einen typisch deftigen Charakter.

- **Liebstöckel:** Auch Maggikraut genannt – sorgt für ein kräftiges, brüheartiges Aroma, das perfekt zu Linsen passt.