

Cuisine



POLITIQUE

Kochen mit Oswald Sigg



LINSENEINTOPF

100 g Speckwürfeli

im Bratpfopf langsam anbraten, herausnehmen

1 Esslöffel Kochbutter

im Bratpfopf schmelzen

400 g Rindsragout oder Rindsgeschnetzeltes

gut anbraten, herausnehmen. (oder anstelle des Rindfleisches **300 g Bauernschinken** in Stückli schneiden, nach den Speckwürfeli kurz anbraten und herausnehmen)

100 g vom Sellerieknollen

in kleine Stücke schneiden

200 g Rüebli

in 2-cm-Redli schneiden

200 g Zwiebeln

grob hacken, alles in den Bratpfopf geben und andämpfen

1 Lorbeerblatt

1 Zweiglein Thymian

1 Zweiglein Majoran

dazugeben; Speck und Fleisch bzw. Schinken wieder beigegeben

2 dl kräftiger Rotwein

dazugiessen und 5 Minuten köcheln lassen

250 g getrocknete Linsen

mit kaltem Wasser abspülen und mit

4 dl kräftiger heisser Bouillon

beigegeben, nochmals kurz aufkochen und dann bei stark reduzierter Hitze während 45 Min. köcheln lassen.

Wenig **Salz** und **Pfeffer** aus der Mühle

je nach Geschmack beigegeben