



R e z e p t



Linsen in Rotwein

Zutaten für 4 Personen

- 300 ml trockener Rotwein
- 250 g Schalotten
- 50 g Butter
- 200 g kleine Gemüse-Linsen (grün oder schwarz)
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- Die Linsen in gesalzenem Wasser einmal aufkochen und durch ein Sieb abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken.
- Wieder mit frischem Wasser aufsetzen, so dass es etwa 3 Zentimeter über den Linsen steht, salzen und so lange köcheln, bis die Linsen gar, aber noch bissfest sind. Das dauert ca. 25 Minuten. Verbliebene Flüssigkeit abgießen.
- Die Schalotten längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.
- In der Butter andünsten, dabei salzen, pfeffern, Rotwein dazu gießen und mit einer Prise Zucker offen 10 Minuten köcheln.
- Mit den Linsen mischen, zusammen noch einmal 5 Minuten offen köcheln, abschmecken und servieren.

„Alles in Butter“ vom 16. November 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand