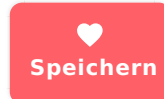


... > Menüart > Hauptspeise > Hülsenfrüchte

# Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen



Familienrezept

★★★★☆ 4.73 (210 Bewertungen)

💬 104 Kommentare

🕒 20 Min. 📶 normal 📅 12.06.2012

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

1 Zwiebel(n), gewürfelt

½ Stange/n Lauch, in Ringe geschnitten

1 Karotte(n), in Scheiben geschnitten

2 Scheibe/n Knollensellerie, mittelgroß, gewürfelt

150 g Linsen, wenn möglich, echte Alblinsen

150 g Räucherbauch (Wacholderbauch)

500 ml Gemüsebrühe

1 kleine Kartoffel(n), gerieben

4 Würstchen (Saitenwürstchen oder Wienerle)

2 EL Öl

Salz und Pfeffer

Muskat

2 EL Rotweinessig, nach Geschmack

250 g Spätzle, aus dem Kühlregal, oder selbst gemacht,  
Rezepte in der Datenbank

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Zuerst die gewürfelte Zwiebel andünsten, dann das Gemüse, jedoch ohne die Kartoffel. Den Speck mit anbraten, dann die Linsen hinzugeben. Es können eingeweichte Linsen sein, müssen aber nicht. Jetzt die Brühe angießen und bei eingeweichten Linsen ca. 15 Minuten kochen, bei trockenen Linsen entsprechend länger länger. Die meisten angebotenen Linsen können ohne Einweichen gekocht werden. Nach ca. 8 Minuten die geriebene Kartoffel dazugeben. Wenn die Linsen gar sind, mit den Gewürzen und dem Essig abschmecken.

Die Würstchen erhitzen.

Die Spätzle nach Packungsanleitung erhitzen oder in der Kochzeit der Linsen herstellen.

Die Linsen mit den Würstchen und Spätzle anrichten.

## Rezept von

krollekopp

**Weitere Rezepte von krollekopp**

**Mehr >**

---

**Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

ilonakorn

Super lecker! Ich bin begeistert. Ich bin eigentlich nicht so der Linsen Fan und wollte meinem Mann eine Freude machen.... Wir fanden es beide einfach spitze.. Danke für das Rezept 😊

**Antworten**

08.05.2021 20:13

Erdbeere990

Ich bin leider nicht so glücklich mit meinem Ergebnis, viel zu viel Gemüse. Die Linsen verlieren sich regelrecht. Geschmacklich gut, aber habe es schon besser gegessen. Werde es nochmal versuchen und einiges abwandeln. Danke trotzdem für das Rezept!

**Antworten**

29.04.2021 22:50

Frechschnuppe

Mich würde auch interessieren, ob der Speck klein geschnitten wird oder am Stück mit gekocht wird?

**Antworten**

29.04.2021 23:15

Chefkoch\_Wanda

Hallo Frechschnuppe

.. da der Speck mit angebraten wird. schneidet man ihn sicher klein.

Grüssle Wanda/Team Chefkoch.de

**Antworten**

15.03.2021 20:39

triumphtr3

Das war richtig lecker. Genau nach Rezept gekocht, nichts abgeändert. Volle Sterne ☐

**Antworten**

---

23.11.2012 17:52

Xippe

Genau so ein Rezept hab ich gesucht! Ohne Schnellkochtopf mit Bauch und Gemüse. Vielen dank für`s einstellen,SUPERLECKER!!!

**Antworten**

---

13.06.2012 19:14

Fluse13

Hallo Krollekopp,

genau so mache ich auch schon seit -zig Jahren unsere Linsen. Auch wenn es pervers klingt, gehört für mich dann auf dem Teller noch immer ein TL Senf und ein TL Zucker dazu!!! :-) Tolle Hausmannskost!

LG,

Fluse

**Antworten**

---

29.12.2014 16:30

**Gelöschter Nutzer**

Das ist nicht pervers, das ist lecker

**Antworten**

---

27.01.2018 07:59

josie230809

da ich das Gericht nicht kenne und es jetzt mal ausprobieren will, wozu der Zucker?

Danke für deine Antwort :-)

**Antworten**

## Misheru

Wenn man etwas mit Essig zubereitet, kommt meist ein klein wenig Zucker hinein um den Essig "runder" zu machen, sodass er zu arg herausschmeckt. Außerdem bekömmlicher für den Magen z.B bei Essig/öl Dressing.

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)



[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[asiapfanne rezepte](#), [cranberries rezepte](#), [frittata rezepte](#), [haselnuss rezepte](#),  
[kaninchentopf rezepte](#), [kartoffelkloßteig rezepte](#), [muffinblech rezepte](#), [putenrollbraten rezepte](#),  
[zucchni-rolle rezepte](#), [zuckerfreie rezepte](#)