



genfer linsen

chillfood rezept für 10 personen

zutaten

500 g grüne linsen, 4 schalotten, 2 lorbeerblätter, 5 dl vollrahm, 5 el grobkörniger senf, 2 el butter, salz und pfeffer

feuerkochutensilien

1 chessi, 1 holzkelle, 1 grosses sieb, 1 kochschüssel, 1 messer, 1 schneidebrett, 1 paar feuerhandschuhe, dreisteine feuerstelle

zubereitung

mise-en-place vorbereiten gemäss zutaten-liste.

linsen im genügend wasser mit 2 geschälten schalotten und den lorbeerblättern ca. 30 min köcheln, bis sie noch bissfest sind. wasser abgiessen und linsen beiseite stellen.

restliche schalotten schälen und kleinschneiden, in butter auf kleinem feuer andämpfen bis sie goldgelb sind. rahm und senf begeben und 5 min köcheln. linsen zugeben, mit salz und schwarzem pfeffer abschmecken. alles kurz aufwärmen lassen.

dazu passen klassische gesiedete genfer fenchelwürste oder alternativ luganighe.