

Weisses Lamm „Bayerische Schmankerl mit französischem Flair“

Rote Linsensuppe mit Schwarzbrotcroutons



Zutaten für 4 Portionen:

1 große rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3 TL gemahlener Kümmel
 1 EL Tomatenmark
 1 l Brühe
 175 g rote Linsen
 1 Karotte
 1 rote Paprika
 2 Tomaten
 ½ Bund Petersilie
 3 EL Olivenöl
 2 Scheiben Schwarzbrot
 Gemahlene Chiliflocken,
 Salz, Pfeffer, Kräuter

Im Gasthof Weißes Lamm erwartet die Gäste ein leckeres Zusammenspiel von traditionellen bayerischen Schmankerln mit mediterranen Köstlichkeiten aus Frankreich. Diese interessante und schmackhafte Kombination rührt zum einen von den französischen Wurzeln des Juniorchefs Eric Appel-Devesa, welcher ursprünglich aus Südfrankreich kommt. Zum anderen hat die bayerische Küche im Weißen Lamm bereits seit dem Jahr 1946 Tradition, als Georg und Rosa Appel den bestehenden Landwirtschaftsbetrieb um ein Wirtshaus erweiterten. Seitdem wird bis heute Gastfreundschaft im Weißen Lamm groß geschrieben. Erst vor kurzem erhielten einige der Gästezimmer ein neues Aussehen. Auch bei der Wahl der Zutaten wird ein besonderes Augenmerk auf hohe Qualität, also auf saisonale und regionale Produkte, gelegt.

Das Küchenteam hat sich auch in diesem Jahr Einiges für die Kelheimer Schmankerlwochen einfallen lassen. So glänzt beispielsweise die „**Rote Linsensuppe mit Schwarzbrotcroutons**“ auf der Schmankerl-Karte.

Schneiden Sie zunächst die rote Zwiebel in kleine Würfel und dünsten diese in bereits erhitztem Olivenöl an. Geben Sie zu den glasigen Zwiebeln die gepresste Knoblauchzehe, einen Esslöffel Tomatenmark sowie drei Teelöffel Kümmel hinzu. Das Ganze lässt man ungefähr 5 Minuten bei niedriger Hitze weiter dünsten.

Waschen Sie in der Zwischenzeit die roten Linsen unter kaltem Wasser. Anschließend werden die Linsen und die Brühe hinzugefügt. Lassen Sie alles ca. 45 Minuten köcheln und rühren dabei gelegentlich um. Währenddessen werden eine Karotte und eine rote Paprika gewürfelt und nach 35 Minuten mit in den Topf gegeben. Verfeinern Sie die Suppe nach Ihrem Geschmack mit Salz und Pfeffer.

Für die Croutons werden die zwei Scheiben Schwarzbrot in ca. 1 cm große Würfel geschnitten, in der Pfanne mit etwas Olivenöl angeröstet und mit Salz, Pfeffer und mediterranen Kräutern abgeschmeckt.

Zu guter Letzt werden zwei Tomaten in kleine Würfel geschnitten und der halbe Bund Petersilie fein gehackt. Garnieren Sie die Suppe mit den Tomatenwürfeln, mit Chiliflocken und den Schwarzbrotcroutons. Die Petersilie setzt einen frischen und leckeren Farbakzent auf der roten Linsensuppe.