

Feinwürzige Bratwürste vom Damwild mit Nahe Burgunder - Linsengemüse

Zutaten für 4 Personen:

400 g Damwidbratwürste, 200 g Tellerlinsen, 1 Zwiebel, Lauch, Karotten, Sellerie, 200 g Kartoffeln, 0,2 l Gemüsebrühe, 0,2 l r. Burgunder, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelke, Pr. Zucker

Zubereitung:

Das Wurzelgemüse, Zwiebel und Kartoffeln in feine Würfel schneiden und mit den Linsen zusammen in Topf geben. Auffüllen mit der Gemüsebrühe und Rotwein. Würzzutaten zugeben und alles zusammen ca. 30 Min. garen.

P.S.

Die Linsen können auch süß-sauer, mit Essig, Senf, Tomatenmark, und Spätzle zubereitet werden. Als Fleischbeilage eignet sich auch Gepökeltes und Geräuchertes.