



Linsengemüse „Hamburger Art“, mit Pflaumen und magerem Bauchspeck

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein traditionelles, deftiges Hamburger Essen für jeden Tag

Zutaten

- Für die Linsen:
- 500 g braune Linsen
- 700 g geputzter, magerer Bauchspeck
- 1,5 l Gemüsebrühe, Instant
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 Stangen junger Lauch in Würfeln
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 3 El Rotweinessig
- 1 Tl Tomatenmark
- 30 g Butterschmalz
- Für die Backpflaumen:
- 200 g Backpflaumen / Kurpflaumen ohne Stein
- Schale einer ½ Zitrone
- ½ Zimtstange

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Pflaumen mit der Zitronenschale und der Zimtstange mit Wasser knapp bedecken, einweichen (.Am Besten am Vortag)

Schritt3

Danach im Einweichwasser ca. 10 - 12 min. leise köcheln, nicht zu weich werden lassen, den Pflaumensud passieren.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebel und Lauchwürfel in Butterschmalz glasig andünsten.

Schritt6

Die, unter fließendem Wasser gewaschenen Linsen dazu geben. Einen Tl Tomatenmark kurz 1 - 2 min. mit anschwitzen und mit dem Rotweinessig und der Gemüsebrühe aufgießen, Salzen und pfeffern und den Speck dazu geben.

Schritt7

Bei geschlossenem Deckel ca. 40 - 45 min. leise köcheln lassen und erst jetzt den Pflaumensud dazu geben, nachschmecken, das ergibt den " typischen Geschmack".

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Linsen anrichten und den in Scheiben geschnittene Speck darüber geben Reichlich gehackte Petersilie darüber streuen und mit den Pflaumen garnieren.

Schritt10

Dazu serviert man schlichte Salzkartoffeln.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** althergebracht, backpflaumen, bürgerlich, für jeden tag, hamburgisch, linsen, speck, traditionell, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linsengemuese-hamburger-art-mit-pflaumen-und-magerem-bauchspeck/>