

Berglinsen-Suppe mit Kalbsfond



Zutaten:

Für 3 Personen

- 250 g Berglinsen
- 5 Cabanossi
- 2 mittelgroße Möhren
- 70 g Sellerie
- einige Stängel Petersilie
- 1 mittelgroße Stange Lauch
- 500 ml Kalbsfond
- 200 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 EL [Braune Butter](#)
- abschmecken mit Balsamico, Crema di Balsamico, Maggi, Salz & Pfeffer aus der Mühle - nach Belieben

Zubereitung:

Gemüse und Petersilie putzen, kleinschneiden.
Berglinsen im Sieb abspülen und abtropfen lassen.

Topf erhitzen, Zucker darin lösen, 1 EL braune Butter dazugeben, verrühren und das kleingeschnittene Gemüse darin anschwitzen.

Die abgetropften Linsen hinein geben und kurz mit anschwitzen.

Mit dem Kalbsfond ablöschen und garen.

Am Ende der Garzeit würzen, das Wasser und die Cabanossi hinzugeben, zuletzt den zweiten EL braune Butter unterrühren, das macht die Suppe gleichzeitig leicht sämig.

Guten Appetit! 😊