

Linsen-Gemüse mit Wildschweintrüben

 happy-mahlzeit.com/2019/11/20/linsen-gemüse-mit-wildschweintrüben/

Zutaten für 2 Personen:

- 400g Wildschweintrüben
- 150g Linsen
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150ml Geflügelfond
- 50ml Weißwein
- Olivenöl
- Butter
- 2 TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Linsen in einen heißen Topf mit 2 EL Olivenöl geben und darin anschwitzen. 1 Zwiebel klein schneiden und zu den Linsen geben. 2 Flocken Butter zufügen. Die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und mit etwas Currypulver mit den Linsen im Topf vermengen. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Die Linsen bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Den Wildschweintrüben von Fett und Sehnen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit einer Flocke Butter zum Fleisch in die Pfanne geben.

Die Linsen pürieren und mit dem Fleisch anrichten. Das Butterfett aus der Pfanne darüber geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 22.11.2011