ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Linsensuppe

ausgewählt von einer Mannheimer Bürgerin

Zutaten für die Linsen

- 200 g Tellerlinsen
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 8 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- Ca. 1,5 – 2 l Huhn- oder Gemüsebrühe
- Wiener Würstchen (kann man für eine vegetarische Variante auch weglassen)
- Petersilie
- Salz

Für die Knöpfle:

- 400 g Mehl (Typ 450 oder Dinkelmehl)
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 220 ml Wasser

Zubereitung

Die Linsen ein paar Stunden in Wasser einweichen lassen.
Öl in den Topf geben und erhitzen. Die gewürfelten Zwiebeln glasig andünsten. Das Suppengemüse zugeben und ca. 10 Minuten dünsten. Abgetropfte Linsen unterrühren, alles mit der Brühe aufgießen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen.
In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und weichkochen. Abgießen und zur Seite stellen.
Aus dem Mehl, den Eiern, 1 TL Salz und dem Wasser einen Spätzleteig herstellen. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.
Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, etwas Salz hineingeben und den Teig über einen Knöpfleschaber ins Wasser schaben.
Wenn die Knöpfle an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und werden mit der Schaumkelle herausgenommen.
Die Suppe jetzt mit Salz abschmecken, Kartoffeln, Knöpfle und Würstchen hineingeben, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Dieses Rezept hat für Sie ausgewählt: eine Mannheimer Bürgerin anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird.