

Oostenrijk

Linsensuppe

Linzensoep

½ kg. linzen
4 - 5 aardappelen
4 - 5 wortelen
1 grote ui
2 tenen knoflook
2 ons gerookt spek
3 el. bloem
1 liter (runder)bouillon
1 laurierblad
1 tl. tijm
1 tl. bonenkruid
een scheutje wijnazijn
zout en peper

Laat de linzen een uur lang weken in koud water. Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in blokjes. Snij de wortelen in schijfjes, de ui in ringen en het spek in blokjes. De knoflook hak je fijn. Niet met de knijper, want dan kun je het niet meer fatsoenlijk bakken.

Verhit wat olie in een grote soeppan. daarin bak je het spek met de uien, tot de uien glazig beginnen te worden. Doe er de knoflook bij en laat het nog een paar minuutjes meebakken.

Verhit het litertje bouillon in een pannetje, of water in een waterkoker, als je blokjes of poeder gebruikt. Strooi de bloem over de uien en het spek en roer het goed door, zodat het vet alle bloem opneemt. Giet er nu scheutje voor scheutje het hete water bij. Wacht steeds tot alles is opgenomen en het opnieuw kookt.

Nu gaan de (uitgelekte) linzen, de aardappelblokjes en de uien in de soep. Breng het opnieuw aan de kook en draai het vuur zacht. Doe er laurier, tijm en bonenkruid bij. Als je soep te dik dreigt te worden of als je denkt dat je niet genoeg hebt mag er nog wat water of bouillon bij. Laat de linzensoep een klein uurtje koken, of tot de linzen zacht zijn. Kruid het dan met vers gemalen zwarte peper, eventueel nog wat zout (eerst proeven, want het spek en de bouillon zijn al zout) en heel belangrijk: een scheut wijnazijn. Balsamico-azijn is er erg lekker in.