

## **Linsen mit Backpflaumen**

350 g (einfache Teller)Linsen  
einige Speckschwarten  
3 Zwiebeln  
2 Möhren  
Laub und dünne Teile der Stiele von 1 Bd. Staudensellerie  
4 Knobi  
80g durchwachsener Speck  
2 EL (Gänse)Schmalz  
150g Backpflaumen  
250g Miniwürstchen  
Salz, Pfeffer

Linsen einweichen, mit Speckschwarten nicht gar kochen. Währenddessen geputzte und zerkleinerte Gemüse und Speck in Schmalz gut braten; Linsen mit etwas Kochwasser dazu geben, in ca. 25 min garen; Schwarten entfernen, abschmecken, Würstchen drin heiß werden lassen. Backpflaumen sind sehr unterschiedlich: Je nach Beschaffenheit einweichen oder nicht, mitkochen oder nur zuletzt erhitzen. Fast trocken (eventuell abgießen) servieren, nicht als Suppe!