

# Gepökeltes Schweinelendchen auf Bierlinsen



**Bierempfehlung: Das Naturtrübe von Schwaben Bräu**



# Gepökeltes Schweinelendchen auf Bierlinsen



**Bierempfehlung: Das Naturtrübe von Schwaben Bräu**

## Zutaten für 4 Personen:

800g gepökeltes  
und leicht geräuchertes  
Schweinelendchen  
(beim Metzger bestellen)  
Petersilie, Sellerie  
Lauch, Karotten

200g Linsen

100g Butter

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Knoblauchzehe

2 Essl. Tomatenmark

45g Mehl

0,2 dl Essig

2 Flaschen Schwaben Bräu

»Das Naturtrübe«

Zwiebel und Karotte in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, ca. 2 Esslöffel Tomatenmark zugeben und mit Essig ablöschen. Einkochen, dann mehrmals mit etwas Bier ablöschen und weiter einkochen. Wenig Mehl sowie die Linsen dazugeben, mit Bier auffüllen und kernig garen, bei Bedarf Bier nachgießen.

Gemüsebündel (bouquet garni) mit Petersilie, Sellerie, Lauch und Karotten herstellen. Das Lendchen im ungesalzenen Wasser mit dem Gemüsebündel bei ca. 80 C° 15 – 20 Min. ziehen lassen.

Das in feine Scheiben geschnittene Lendchen auf den Linsen anrichten.

Als Beilage eignen sich Spätzle oder Kartoffeln.



Fließend schwäbisch.