



Linsensuppe

Linsensuppe (Balthasar Staindl von Dillingen, 1544.No.4)

Für vier Personen:

1 l Brühe

300 g Linsen (aus der Dose oder in Brühe über Nacht eingeweicht)

3 mittelgroße Zwiebeln

40 g Weinbeeren (getrocknet)

1/2 Tasse Essig

Salz, Pfeffer Kerbel, Majoran

Zubereitung:

Linsen in der Brühe aufsetzen, gut durchkochen lassen. Weinbeeren hinzufügen und mit Gewürzen abschmecken. Dazu getoastetes Brot reichen.



© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

1. Vorstand:

Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332
Mobil: 0177 – 6446505

2. Vorstand:

Thomas Summa
Friedrichstr. 10
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: leben_anno_1482ev@gmx.net