

## Linseneintopf mit Bismarkhering

60g	Linsen	
5g	Margarine oder Butter	in d. Topf geben
10g	geräucherter durchwachsener Bauchspeck	anschwitzen
15g	Zwiebelbrunoise	zugeben
10g	Möhrenbrunoise	zugeben
10g	Knollenselleriebrunoise	zugeben
	die Linsen	zugeben
100g	Kartoffelbrunoise	zugeben
250ml	Rinderfleischbrühe	zugeben
30g	Lauchringe	zugeben
	Jodsalz, weißer Pfeffer, gehackte Petersilie, Muskat und Bohnenkraut	zugeben, wenn alles gar ist
10g	Speisesenf	unterrühren
60-80g	Bismarkhering	filetieren, zum Schluss in den Eintopf geben

### Die Garzeit:

Mit einem normalen Topf etwa 1 Stunde, mit dem Dampfkochtopf bzw. Schnellkochtopf etwa nur 45 Min.