Kalbs-Linsentopf mit Stangensellerie

Zutaten für vier große Portionen:

500 g Kalbfleisch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 mittelgroße Karotten
ein Stückchen Sellerie
½ Bund Stangensellerie
1 großer Kartoffel
ein Stück Ingwer (ca. 4 cm)
1 Handvoll Beluga-Linsen
2 EL Zitronensaft
Kümmel, gemahlen
Pfefferminze (frisch oder getrocknet)
Salz und Pfeffer
Olivenöl
1,5 Liter Wasser

Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Kartoffel, Ingwer und Sellerie schälen und klein würfeln. Stangensellerie abbrechen, die „Fäden“ abziehen und in kleine Scheiben schneiden. Ein bisschen vom Grün zum Drüberstreuen aufheben.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Ingwer und Sellerie in Olivenöl sachte anbraten. Die Erdäpfelwürfel dazu geben, mit Kümmel, Minze und Salz würzen und mit Zitronensaft sowie 1,5 Liter Wasser aufgießen.

Drei Handvoll Beluga-Linsen und das Fleisch einrühren und aufkochen lassen. Den Stangensellerie dazu geben und zugedeckt auf kleiner Flamme kochen bis das Fleisch weich ist - je nach Fleisch-Qualität 30 bis 90 Minuten. Den Herd ausschalten und die Suppe noch 15 Minuten nachziehen lassen.

Den Suppentopf in Schalen anrichten und mit dem Selleriegrün garnieren. Dazu passt Schwarzbrot.

Gutes Gelingen!