



Lënsen Ragout mat Mettwurscht an Curry

Rezept vir 4 léit

Lënsen „Verte du Puy“	250g	Muerten	50g
Ënn	50g	Staangenzellerie	50g
Geméisfong	1l	Oliven Uelleg	50g
Curry Pudder	5g	Mettwurscht	4 stëck
Péiterséileg	10g	Salz/Peffer	

D'Muerten, d'Ënnen and den Staangenzellerie an Brunoise schneiden

D'Brunoisen am Oliven Uelleg kuerz unschweessen

D'Lënsen derbei maachen

Den Curry derbei maachen

Kuerz schweessen loossen

Den Geméisfong derbei maachen

Vir +-15 Minutten lues kachen loossen

D'Mettwurstchen dropleeën

Mat engem Deckel oofecken

Nach eemol 10 Minutten kachen loossen

Den Péiterséileg kleng schneiden and drënner meschen

Mat Salz an Peffer oofschmaachen

Waarm zerweieren