

Zuppa di lenticchie alla sveva

Di zuppe di lenticchie, nella tradizione culinaria tedesca, se ne trovano ovunque.

Quella che propongo qui la conservavo in vecchi appunti, ancora di quelli battuti a macchina (*non c'erano ancora i PC!*).

È una zuppa piuttosto ricca e saporita e, specie nella stagione fredda, può rivelarsi la base ideale per un ottimo piatto unico.

Come in questa presentazione.

Tradizionalmente viene cotta, oltre che con dei pezzi di pancetta affumicata, presenti in genere in tutte le varianti regionali (*un po' come la cotica in alcune versioni della nostra pasta e fagioli*), insieme a una salamella (Mettwurst) tipica della zona.

Io preferisco accompagnarla con dei würstel viennesi aggiunti per qualche minuto verso fine cottura e, in occasioni particolari, con anche una salamella più leggera, cotta separatamente e aggiunta a fette solo al momento di servire: nelle foto che seguono è proposta con fette di Saucisson di Neuchâtel.

E ora, preparati sul bancone tutti gli ingredienti, si cominci la preparazione!

Ingredienti, per quattro persone:

pancetta affumicata	g	150
cipolle (piccole)	pz	2
lenticchie medie	g	300
burro	CT	1
brodo vegetale	cc	1'000
timo	rametto	1
misto verdure da minestrone (v. nota)	g	500
sale e pepe		QB
zucchero	presa	1
aceto di vino	CT	2
prezzemolo		Ad Lib
senape (facoltativa)		QB

Preparazione:

Sciacquare bene le lenticchie con acqua fredda e lasciarle sgocciolare qualche minuto. Nel frattempo sminuzzare grossolanamente la cipolla e la pancetta.

Fare sciogliere il burro in una pentola, aggiungere la pancetta e farla dorare brevemente. Quindi aggiungere la cipolla e proseguire la cottura per un paio di minuti.

Coprire col brodo vegetale, aggiungere le lenticchie e un rametto di timo, incoperchiare e lasciar cuocere a fuoco medio per circa venti minuti.

Mentre le lenticchie cuociono, pulire e affettare a dadi le verdure da minestrone: *qui sono stati usati carota, sedano e radice di prezzemolo (in alternativa cavolo rapa o pastinaca).*

Trascorsa la prima parte della cottura, aggiungere le verdure a dadi alla zuppa e continuare la cottura per un'altra ventina di minuti.

Volendola servire, cuocere a parte una salamella.

Pochi minuti prima di servire, lasciar cuocere nella zuppa anche dei würstel. Insaporire con aceto, zucchero, sale e pepe, prezzemolo tritato e, se piace, con della senape.

Le fette di salamella possono anche essere aggiunte alla zuppa a questo punto, per insaporirle, oppure direttamente nei piatti.

Disporre la zuppa nei piatti guarnendola coi würstel e le fette di salamella.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Misto verdure da minestrone: qui son stati utilizzati sedano, carota e radice di prezzemolo; al posto di quest'ultima si possono utilizzare pastinaca o cavolo rapa o, in ogni caso, qualche altro tubero.
- Questa zuppa è ottima, riscaldata, anche il giorno seguente; accompagnata magari, come in Svevia, da [spätzle](#)!