

# Linsensuppe

## Zutaten

Zutat	Menge
Rote Linsen	1 Tasse
Zwiebel	1
Kartoffel	1
Knoblauch	2 Zehen
Butter	50 g
Mehl	1-2 EL
Sojasoße	n. Bedarf
Sahne	ein Bisschen

## Optional

Zutat	Menge
Getrocknete Chili	1
Suppensojasoße	n. Bedarf
Mirin	n. Bedarf
Essig	n. Bedarf
Flüssiges Chili	n. Bedarf

## Zubereitung

- 1 Zwiebel grob schneiden und im Topf und anbraten
- Kartoffel grob schneiden
- Wenn die Zwiebeln gut angebraten sind, Wasser drauf- und Kartoffeln und Linsen dazugeben
- Köcheln lassen bis alles weich ist
- Währenddessen noch 2 Knoblauchzehen schälen und grob schneiden und dazugeben
- auch [getrocknete Chili] mit der Schere klein direkt in den Topf schnipseln
- nach 15 min dann alles pürieren bis es sämig ist
- [Suppensojasoße] und normale Sojasoße hinzufügen
- Bisschen [Mirin] dazugeben
- Ganz bisschen [Essig] dazu
- Noch ein bisschen Pfeffer dazu
- Ein bisschen [flüssiges Chili] dazu
- Butter in Pfanne braun schmelzen dann Mehl dazu und Mehlschwitze mit der braunen Butter machen
- Dann zu der Suppe schütten (es explodiert)
- noch bisschen Sahne dazugeben und verrühren