



Theo kocht Linsensuppe

Theo, der MAINZER Promikoch, wagt sich auch an Gerichte, die nicht mehr häufig auf dem Speisenplan in Mainzer Küchen zu finden sind.

Im Januar entsagen Viele der festlichen Völlerei und sind zufrieden mit sogenannten einfachen Gerichten. Die im Nachkriegswunderdeutschland jeden Samstag auf den Tisch kamen, die in der kalten Jahreszeit schön wärmen: Suppen und Eintöpfe. Sind sie »gut« gekocht, können sie süchtig machen. Theos Linsensuppe zum Beispiel. Ganz klassisch mit Speck, Suppengemüse, Kartoffeln und als »Beilage« Fleischwurst oder Würstchen. Wie Theo die Linsen weich kriegt, welche Rolle der Essig spielt und warum er mit einer Dose hantiert, sehen Sie auf der MAINZER-Webseite unter der Rubrik [Essen&Trinken/Kochstudio](#).

Hier finden Sie auch die anderen MAINZER-Kochvideos: Variationen vom Handkäs, Petersilienkartoffeln mit gebratener Leber- und Blutwurst, Äppelränzjer, Kürbissuppe, Kartoffelsalat, Theos Altstadteller, Kotelett, Lottis legendäre Bluhm-Frikadellen, Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit MAINZER-Sommersalat, Latwerge, Kalbsschnitzel, Pizza und Sauerbraten.