Linseneintopf aus dem Dutch oven

Zutaten (ca. 8 Portionen)

1 EL Butterschmalz	im Dutch oven erhitzen.
1 klein gewürfelte Gemüsezwiebel	anschwitzen, danach
500 g Tellerlinsen	hinzufügen, ebenfalls kurz anschwitzen.
1 Bund Suppengrün (Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilie), klein gewürfelt/gehackt	dazugeben, unterrühren, kurz anrösten, danach
300 g klein gewürfelte Kartoffeln	ebenfalls unterrühren, kurz erhitzen. Dann mit
1,5 l Rinderbrühe	ablöschen, den Eintopf ca. 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren. Abschließend
2 EL Balsamico/Apfel Essig	unterrühren. Wir haben noch Geflügelbockwürste im Eintopf kurz mit erhitzt.