

Rezept

Kohlsuppe mit Chorizo

Ein Rezept von Kohlsuppe mit Chorizo, am 30.06.2024

Zutaten

750 g festkochende Kartoffeln	3 Möhren
1 junger Wirsing (ca. 750 g)	3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	100 ml Weißwein (ersatzweise Rinderbrühe)
1,5 l Rinderbrühe	6 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer
200 g Chorizo (am Stück)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und Möhren schälen und waschen. Kartoffeln in ca. 3 cm große Würfel, die Möhren in dünne Scheiben schneiden. Den Wirsing in die einzelnen Blätter zerteilen (eventuell äußere, sehr harte Blätter nicht verwenden). Die Blätter waschen, längs halbieren und den Strunk in der Mitte heraus schneiden. Die Blatthälften quer in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten, dann mit Wein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, die Brühe angießen und Kartoffeln, Möhren und Wirsing unterrühren. Die Thymianzweige abrausen und ebenfalls dazugeben. Alles salzen und pfeffern und zugedeckt ca. 40-45 Min. kochen lassen.
3. Die Chorizo eventuell häuten und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett die Chorizoscheiben bei mittlerer Hitze anbraten. Die Wurst und 2-4 EL von dem ausgebratenen Fett unter die Suppe rühren. Thymianzweige entfernen und die Suppe servieren.