Caldo Verde

Die berühmte grüne Kohl-Suppe

Portionen: 4 Personen
Autor: Fernwehküche

Zutaten

Zutaten

- 1 Zwiebel gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen in feine Scheiben geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 400 mg mehlige Kartoffeln geschält und in Stücke geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 l Wasser
- 1 Chouriço in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten
- 250 g Grünkohl oder Kohlrabiblätter
- 4 EL bestes Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss nach Belieben

Anleitungen

Und so geht's

1. Zwiebeln und Knoblauch in einem Esslöffel Öl glasig dünsten. Kartoffelstücke und Lorbeerblatt hinzugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit einem Liter Wasser aufgießen und bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Wenn die Kartoffeln weich sind, mit dem Stabmixer pürieren, sodass eine relativ dünnflüssige Creme entsteht.
4. Die Suppe bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.
5. Inzwischen den Kohl vorbereiten; die Blattrippen entfernen, die Blätter zusammenrollen und in möglichst feine Streifen schneiden.
6. Sobald die Suppe kocht, den Kohl einrühren und etwa 15 Minuten kochen, bis er ziemlich weich ist.
7. Die Chouriço-Scheiben hinzufügen und für zwei Minuten mitkochen.
8. Suppe von der Kochstelle nehmen und das Olivenöl einrühren, mit Salz und Pfeffer und nach Geschmack mit etwas Muskatnuss abschmecken. In Suppentellern servieren, pro Teller ein paar Scheiben Chouriço einlegen. Ein Traum