CALDO VERDE

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

Zwei Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die fein geschnittenen Zwiebeln und den klein gehackten Knoblauch mit etwas Salz mischen und glasig anrösten. Geschälte, in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln dazugeben, kurz anbraten, so viel Brühe angießen, dass alles gut bedeckt ist und die Kartoffelwürfel bei mäßiger Hitze weich kochen. Den Topf vom Herd nehmen und die weich gekochten Kartoffeln mit einem Schneebesen ordentlich durchrühren, bis ein grober Brei entstanden ist.

Die in fadendünne Streifen geschnittenen Kohlblätter sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und bei starker Hitze kochen lassen, bis der Kohl weich ist.

Optional die Wurst in Scheiben schneiden, in eine Pfanne geben und kurz ohne Öl auf beiden Seiten anbraten. Für noch mehr Würze bereits während die Kartoffeln kochen die Chorizos hinzugeben und mitkochen lassen.

Die fertige Suppe in Tonschalen gießen und mit frischem Brot – am besten passt Maisbrot – servieren.

ZUTATEN

4 EL	Olivenöl
2	kleine Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
600 g	Kartoffeln (mehlig)
400 g	Couve Galega
1 ½ l	Gemüsebrühe
	Pfeffer
	Salz

Optional

1 – 2	Chorizo scharf