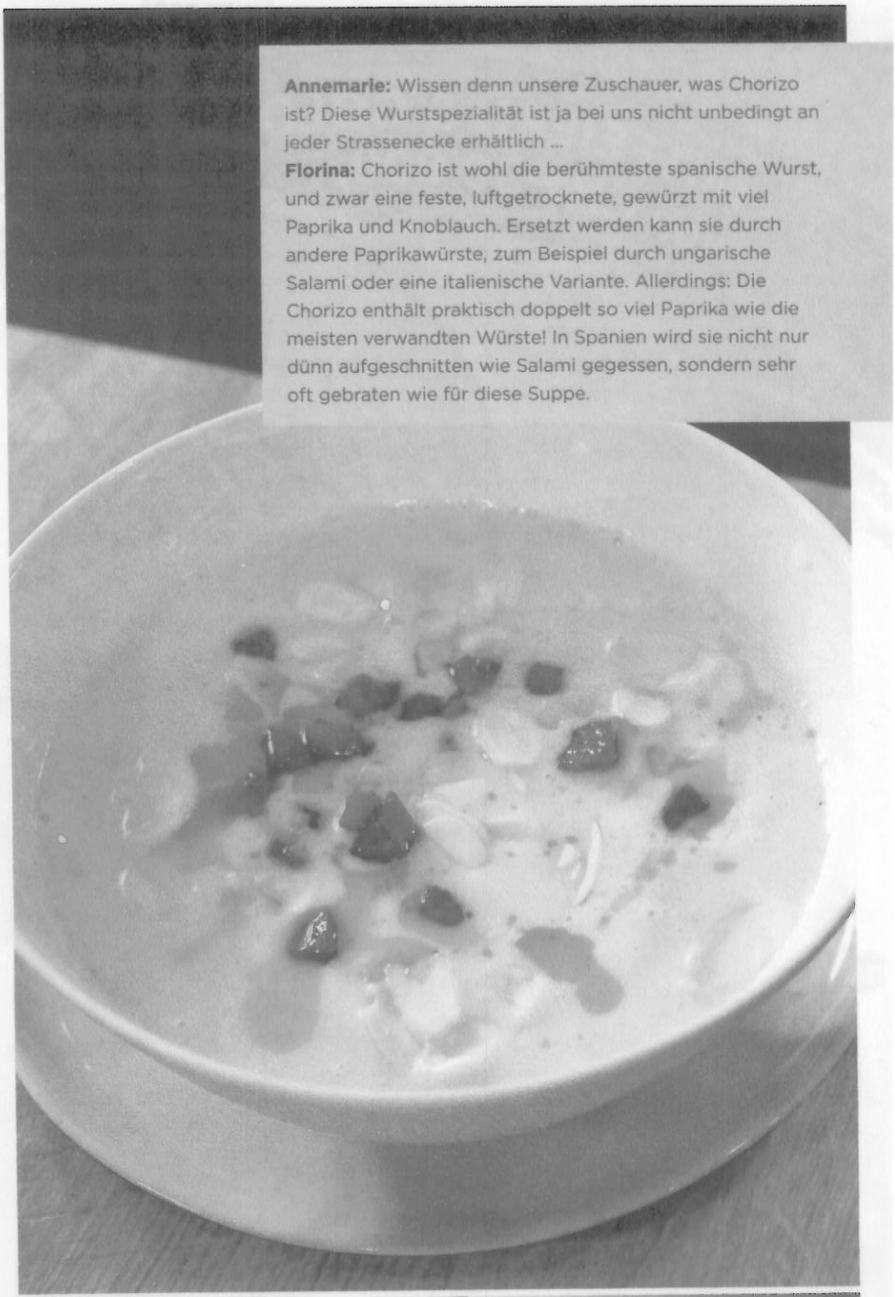
Mo, 2.5.–So, 8.5. 2011
Florina

Mandel-Kartoffel-Suppe mit Chorizo



Annemarie: Wissen denn unsere Zuschauer, was Chorizo ist? Diese Wurstspezialität ist ja bei uns nicht unbedingt an jeder Strassenecke erhältlich ...
Florina: Chorizo ist wohl die berühmteste spanische Wurst, und zwar eine feste, luftgetrocknete, gewürzt mit viel Paprika und Knoblauch. Ersetzt werden kann sie durch andere Paprikawürste, zum Beispiel durch ungarische Salami oder eine italienische Variante. Allerdings: Die Chorizo enthält praktisch doppelt so viel Paprika wie die meisten verwandten Würste! In Spanien wird sie nicht nur dünn aufgeschnitten wie Salami gegessen, sondern sehr oft gebraten wie für diese Suppe.

Für 4 Personen

1 grosse Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 grosse mehligkochende Kartoffel (ca. 200 g)
1 Teelöffel Butter
100 g Mandelblättchen
8 dl Gemüsebouillon
1 dl Weisswein
100 g Chorizo oder scharfe Paprika-Salami
2 Esslöffel Olivenöl
2 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

❶ Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffel schälen.
❷ In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin andünsten. Dann die Mandelblättchen beifügen und kurz mitrösten. Bouillon und Weisswein dazugiessen und alles aufkochen. Die Kartoffel an einer feinen Raffel direkt in die Suppe reiben. Alles zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.
❸ Inzwischen die Chorizo oder Paprika-Salami häuten und in kleine Würfel schneiden. In einer kleinen Bratpfanne im heissen Olivenöl leicht anbraten.
❹ Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Den Halbrahm beifügen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.
❺ Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Chorizowürfelchen mitsamt Bratöl auf der Suppe anrichten und diese sofort servieren.

Für den Kleinhaushalt
2 Personen: Zutaten halbieren.
1 Person: Zutaten vierteln.

Pro Portion 15 g Eiweiss, 40 g Fett, 17 g Kohlenhydrate; 514 kKalorien oder 2153 kJoule

Purinarm

