

Creemesuppe vom Grünkohl mit Chorizo

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 große Kartoffel
300 g frischer Grünkohl	2 EL Butter	300 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne	2 EL Crème-fraîche	Salz
Pfeffer	1 Prise Muskat	1 TL Zitronensaft
80 g Chorizo (Paprikawurst)		

Für die Curry-Knusperbrösel:

1 TL Butter	1 TL Currypulver	4 EL Pankobrösel
Salz		

Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Kartoffel abwaschen, schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Grünkohl von den groben Stielen abstreifen, gut waschen und abtropfen lassen.

Butter in einem großen Topf schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.

Dann die Kartoffel zugeben und mit anschwitzen. Zuletzt den Grünkohl untermischen und ca. 5 Minuten mit köcheln lassen.

Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Sahne dazugeben. Alles ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für die Curry-Knusperbrösel in einer Pfanne Butter zerlassen, Currypulver hinzugeben und die Panko-Brösel darin goldbraun und knusprig braten, mit etwas Salz abschmecken.

Denn Suppenansatz in einen Standmixer geben, Crème fraîche hinzufügen und fein pürieren.

Anschließend die Suppe wieder zurück in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Zitronensaft abschmecken.

Chorizo in Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten.

Die Suppe in tiefe Teller geben, die Chorizo-Scheiben darauf verteilen (auch etwas von dem Öl mit hinzugeben) und anschließend die Curry-Knusperbrösel darauf verteilen.

Kevin von Holt am 23. Januar 2024