

Mediterrane Kartoffel-Creme-Suppe mit Chorizo-Wurst

Für 4 Portionen

500 g mehlig. Kartoffeln	300 g Chorizo	15 g Butter
$\frac{3}{4}$ Liter Geflügelbrühe	200 ml halbtrock. Weißwein	30 ml Sahne
3 Stangen kl. Zwiebellauch	1 große Möhre	1 mittelgroße Schalotte
$\frac{1}{2}$ Staude Staudensellerie	Salz, Pfeffer und Zucker	2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	3 El gutes Olivenöl	

Zuerst das Gemüse zum Andünsten vorbereiten: Kartoffeln und die Möhre schälen. Den Zwiebellauch säubern und in Scheiben schneiden. Staudensellerie und die Kartoffeln werden zu grobe Würfeln geschnitten. Die Schalotte ebenfalls schälen und in kleine Würfel hacken.

Nach den Vorbereitungen, das Olivenöl in einem großen Topf bei starker Flamme erhitzen und als erstes die Möhren anschwitzen. Anschließend Staudensellerie und die Kartoffelwürfel hinzugeben. Mit 2 Prisen Salz, Pfeffer und Zucker würzen

Tipp:

Zucker rückt die salzigen Aromen in den Vordergrund. Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu geben.

Zwischendurch immer wieder umrühren, damit das Gemüse nicht anbrennt. Erst nach dem Würzen die gehackte Schalotte und den Zwiebellauch zum restlichen Gemüse geben, damit der Lauch nicht verkocht. Das gesamte Gemüse unter Umrühren kurz weiter anschwitzen und mit Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Das Ganze wird dann bei mittlere Hitze rund 15 Minuten unter Umrühren köcheln gelassen.

Tipp:

Immer wieder den sich bildenden Schaum abnehmen, denn dieser besteht aus Eiweiß, das die Trüb- und Schmutzstoffe der Suppe bindet.

Anschließend die klare Suppe mit einem Pürierstab zur Creme mixen und mit Sahne und etwas Butter abschmecken. Durch die Sahne und die Butter wird die Suppe noch cremiger. Zum Schluss die Chorizo-Wurst in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Öl kurz scharf anbraten.

Tipp:

Das Fett der Wurst ist reicht zum Braten aus.

Zum Servieren die Chorizo mit der Kartoffel-Creme übergießen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014