

Spanische Kartoffel-Suppe mit Chorizo-Wurst

Für 4 Portionen

1 Schuss Olivenöl	2 Zwiebeln	1 kg Kartoffeln
3 Chorizo-Würste	2 Knoblauchzehen	100 ml Weißwein
2 Stangen Lauch	2 Lorbeerblätter	1 kl. Hand voll Petersilie
2 Zweige Rosmarin	1 kl. Stück Butter	Muskat, Salz, Pfeffer, Zucker
750 ml Gemüsebrühe	1 kl. Hand voll Basilikum	

Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln und Lauch hacken und hinzugeben. Mit einer Prise Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Chorizo-Wurst klein schneiden, Kartoffeln würfeln und alles hinzugeben. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Mit Basilikum und Petersilie köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Am Ende im Teller anrichten und mit einem Klecks Sahne servieren.

Frank Rosin am 10. Februar 2015