

Caldo verde (Grüne Suppe)

Portugal (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 600g mehlig Kartoffeln
- 1 Chouriço (portugiesische Paprikawurst), ca. 200g
- 300g Federkohl (Grünkohl)
- wenige Lorbeerblätter
- 1l Wasser
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Vorbereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- Federkohl waschen und in ganz dünne Streifen schneiden

Zubereitung:

- In einem genügend grossen Topf mit Öl Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.
- Kartoffeln und Lorbeer begeben und etwas mitdünsten.
- Das Wasser zugeben und die ganze Wurst und die Kartoffeln so lange köcheln, bis die Kartoffeln zerfallen (bis 30 Minuten??).
- Den Lorbeer und die Wurst herausnehmen. Letztere etwas abkühlen und in 1cm dicke Scheiben schneiden und beiseitestellen.
- Die Kartoffelsuppe vom Herd nehmen und mit dem Stampfer pürieren.
- Wieder zum Köcheln bringen, den Federkohl zugeben und weitere ca. 5 Minuten köcheln, bis der Kohl knackig weich ist.
- Vor dem Ende die Wurstscheiben zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.
- Ganz am Schluss einen Schuss Olivenöl einrühren.

Tipp:

- Mit Brot servieren.
- Berühmte Suppe aus dem Norden Portugals.
- Im Original mit dem sogenannten „Couve Galega“ zubereitet. Der grünblättrige Kohl wächst ausschliesslich in Galizien und Portugal an einer baumähnlichen Pflanze. Neben unserem Federkohl gingen als Alternativen z.B. auch Krautstiel oder Mangold (dicke Blattrippen rausschneiden).

