Spitzkohl Suppe mit Kabeljau und Chorizo

Spitzkohl Suppe mit Kabeljau und Chorizo, ist eine leckere Fischsuppe mit einer pikanten schärfe und schmeckt besonders gut an kalten Tagen.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

80 g	Chorizo
4 Stk.	klein gehackte Zwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
600 g	Spitzkohl
1 l	Fleischbrühe
100 g	Kabeljaufilets
	Pfeffer, Salz, Öl, Paprika und Kümmel

Zubereitung

1. Für die **Spitzkohl Suppe mit Kabeljau und Chorizo** zuerst die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Danach 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Chorizoscheiben knusprig anbraten lassen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Koblauch fein hacken. Beides mit Kümmel, Chili und Paprika im Bratfond der Chorizo andünsten. Die Spitzkohlblätter (natürlich gewaschen) in feine Streifen schneiden und zu der Zwiebel/Knoblauch Mischung geben. Kurz mit andünsten. Die Brühe angießen und den Kohl köcheln lassen bis er noch etwas Biss hat. Ein Drittel des Kohles aus der Brühe nehmen, den restlichen in der Brühe pürieren. Das Kabeljaufilet in mundgerechte Stücken schneiden. Mit den herausgenommenen Kohlstreifen in die Suppe geben und Ca: 5 Minuten gar ziehen lassen. Die Suppe kräftig abschmecken und mit der Chorizowurst servieren.

Tipp

Vor dem Servieren die Spitzkohl Suppe mit Kabeljau und Chorinzo noch mit Brunnenkresse garnieren.