Caldo verde Suppe

Die Caldo verde Suppe gehört zu den Nationalspeisen Portugals. Die gesunde Suppe mit Grünkohl und Kartoffeln schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

600 g	Grünkohl
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
500 g	Kartoffeln (festkochend)
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
150 g	Chorizo

Zubereitung

1. Für die **portugiesische Caldo verde Suppe**, den Grünkohl waschen und kleine hacken. Die Kartoffel schälen und würfeln. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein zerschneiden.

2. Erhitze in einem Topf das Olivenöl auf mittlerer bis hoher Stufe. Dünste die zerhackten Zwiebeln und Knoblauchwürfel darin glasig für 2–3 Minuten an. Füge die Kartoffeln und den Großteil des Grünkohls hinzu. Gieße die Gemüsebrühe dazu und würze die Suppe mit Salz und Pfeffer. Lass sie zugedeckt für etwa 20 Minuten köcheln, bis alles schön weich ist.

3. Zerstampfe die Suppe leicht, um eine cremige Konsistenz zu erreichen, und schmecke sie nochmals ab. Gib den restlichen Grünkohl hinzu und lass die Suppe weitere 5–7 Minuten köcheln, bis der Grünkohl gar ist. Enthäute die Chorizo und schneiden sei in dünne Scheiben.

4. Auf jeden Teller 3-4 Scheiben der Wurst legen und mit der Caldo verde Suppe auffüllen, heiß servieren und genießen. Ein herzhaftes Geschmackserlebnis erwartet dich!

Tipp

Zur Caldo verde Suppe frisches, knuspriges Vollkornbrot oder Gebäck reichen.