

# BUNTE KARTOFFELSUPPE MIT CHORIZO CHIPS



## Zutaten:

- 1 Spitzkohl rot oder ein kleiner Rotkohl
- 1 oder 1/2 kleiner Weißkohl
- 1/2 oder 1 kleiner Wirsing
- ein Stück Chorizo
- 300 g Kartoffeln
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 50 – 100 ml Sahne
- 1 Schalotte
- 1 EL Öl
- Majoran
- Salz, Pfeffer, Muskatnus

## Zubereitung:

Die verschiedenen Kohlsorten putzen, die Außenblätter entfernen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Dann die Stiele von den kräftigen Blättern herausschneiden und auf die Seite legen. Die Blätter der verschiedenen Kohlsorten in kleinere Stücke zupfen. Nicht zu klein, aber klein genug um in den Mund zu schieben. Auch die Blätter die ganz innen sitzen und etwas kräftiger sind herausnehmen und zu den Stielen geben. Nun die guten Blätter in heißem Salz-Wasser blanchieren. Herausnehmen und im kalten Wasser abschrecken. Zum Schluss in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf die Seite stellen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Wasser auf die Seite stellen. Aber bitte diesen Arbeitsgang nicht zu früh machen. Je länger die Kartoffeln im Wasser liegen umso mehr wird die Stärke entzogen.

Die Schalotte schälen, halbieren und klein schneiden. Die Reste der Kohlsorten gut waschen und gegeben falls etwas grob klein schneiden.

Einen großen Topf nehmen, das Öl hineingeben und heiß werden lassen. Die Schalotte mit den Kohlresten hineingeben und kurz andämpfen bis die Schalotte glasig ist. Dann mit Weißwein alles ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Nun die Kartoffelwürfeln hineingeben und alles leicht köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln weich sind mit dem Pürierstab alles gut durch pürieren und mit den Gewürzen abschmecken. Salz, Pfeffer, Majoran und etwas geriebene Muskatnuss hineingeben. Zum Schluss je nach Geschmack mit etwas Sahne verfeinern.

In einer Pfanne die in Scheiben geschnittene Chorizo knusprig anbraten und auf eine Küchenpapier herausnehmen. Das Öl etwas abtupfen. Die bunten Kohlblätter aus dem Sieb nehmen und noch einmal in die Pfanne kurz geben. Gut durchschwenken und etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben. Die Kohlblätter in die Suppe geben und alles in einem Teller anrichten. Zum Schluß die Chorizo Chips oben auf dekorieren.