



CHORIZO KARTOFFELSUPPE

Zutaten: (für 4-5 Personen)

- 3 große Kartoffeln
- 3 große Süßkartoffeln
- 400g Chorizo
- 400g TK Blattspinat
- 1 große Zwiebel
- Nach Belieben Knoblauch
- 2 EL geräucherter Paprika
- 1,5 Liter Hühnerbrühe
- Butterschmalz

Zubereitungszeit

Ca . 45 Minuten

Benutztes

Equipment:

- Hockerkocher
- Kazan von BBQ Toro



Zubereitung:

- Im heißen Topf den Butterschmalz heiß werden lassen
- Die in Scheiben geschnittene Chorizo im Butterschmalz für 2 Minuten knackig anbraten
- Chorizo aus dem Topf herausnehmen und beiseite stellen.
- Zwiebeln und Knoblauch im Chorizo Fett für 1-2 Minuten anschwitzen lassen.
- Paprikapulver dazugeben und kurz mit anrösten (paprizieren)
- Die klein gewürfelten Kartoffeln hinzugeben.
- Mit Brühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel für ca. 20 Minuten auf leichter Hitze dahin köcheln lassen.
- Nach dieser Zeit die Chorizo und den Blattspinat in die Suppe geben und alles untermengen.
- Für weitere 5 Minuten dahin köcheln lassen, ggf. alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fertig