

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Spanische Bohnensuppe mit Chorizo

Zutaten:

- 3 EL Olivenöl
- 300 g Zwiebeln, gehackt
- 2 Zehen Knoblauch, gehackt
- 60 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 800 ml passierte Tomaten
- 400 ml kräftige Rinderbrühe
- 2 TL Kurkuma
- 2-3 TL Harissa, je nach Schärfe
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Zucker
- 1 EL Gemüsebrüheextrakt
- 2 D. à 400 ml weiße Bohnenkerne, abgetropft
- 100 g Chorizo in feine Streifen geschnitten

Zubereitung:

- Zwiebeln in Olivenöl braten, bis sie fast gar sind, aber keine Farbe angenommen haben.
- Knoblauch und Speck zugeben und kurz mitbraten.
- Mit Tomaten und Brühe auffüllen, alle Gewürze zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
- Bohnen und Chorizo zugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Umrühren nicht vergessen, hängt leicht an.
- Suppe würzig abschmecken. Sie soll leicht scharf sein.

Tipps:

- Dazu passt geröstetes Bauernbrot.
- Schmeckt aufgewärmt noch besser.
- Diese Suppe ist ein Nationalgericht in den Bergen Nordspaniens und wird zusätzlich mit schwarzer Wurst zubereitet. Das ist Geschmackssache!

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel