

Kohlsuppe Caldo verde á Minhota

Caldo Verde ist der portugiesische Name für eine grüne Suppe, die zu den Nationalspeisen Portugals gehört. Das Rezept stammt aus der Region Minho zwischen den Flüssen Douro und Minho an der Grenze zu Galicien. Der Caminho Portugues führt durch diese Region. Das Rezept für diese Suppe haben wir von der Albergue S Bento, Avenida de São Bento 43, 4910-000 Seixas Viana Do Castelo, Tel. + 351966437532, erhalten.

Dafür sei herzlich gedankt.

Rezept für 4-6 Personen:

800 g Kartoffeln mehlig kochend

200 g Grünkohl Couve Galega (Palmkohl)

200 g Chorizo Wurst am Stück, geschält

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 dl Olivenöl

2 Liter Wasser

wenig Salz, die Wurst ist schon relativ salzig



Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken

In grossem Topf mit wenig Olivenöl und wenig Salz glasig anrösten

Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und dazu geben

Kurz anbraten

Ganze Würste und Wasser dazu geben bis alles bedeckt ist

Sobald die Kartoffeln gar sind, Würste herausnehmen

Kartoffeln stampfen oder mit Stabmixer pürieren

Kohl in feine Streifen schneiden

Chorizo Wurst in feine Scheiben schneiden

Kohl und Wurstscheiben in die Pfanne geben

Wasser dazu geben, bis alles bedeckt ist

Aufkochen und köcheln lassen, bis der Kohl weich ist, mindestens 15 Minuten

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die fertige Suppe wird traditionell mit Scheiben frischen Maisbrots serviert.

Das Rezept basiert auf portugiesischem Grünkohl (Couve Galega), kann aber auch mit China Kohl, Spinat, Blumenkohlblätter, Lattich oder Mangold zubereitet werden.

Bon appétit