Variation eines spanischen Rezeptes mit Chorizo



Linsensuppe

4 Portionen

Zutaten

500 g braune Linsen, 1 große Fleischtomate, 1 Paprika, 500 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Knoblauchknolle, 1 Zwiebel, 250 ml kräftiger Rotwein, 2 Rindswürste, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel scharfes Paprikapulver, 2 Teelöffel Paprikapulver edelsüß, 2 Prisen Kreuzkümmel, 3 Esslöffel Balsamico condimento, 5 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. Linsen in 1,5 Liter Wasser mindestens 6 Stunden einweichen
2. Die ganze Knoblauchknolle so, wie sie ist, bei 180°C im Backofen 15 Minuten rösten, gut abkühlen lassen
3. Tomate heiß überbrühen und häuten, Kerne und Stielansatz entfernen und grob hacken
4. Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden
5. Zwiebel häuten und mit Nelken spicken
6. Knoblauchzehen aus der Knolle pellen und gut zerdrücken
7. Paprika in Olivenöl im großen Topf anschwitzen, die beiden Paprikapulver und den Kreuzkümmel zugeben und kurz anrösten
8. Tomatenstücke zugeben, und ebenfalls anschwitzen, dazu dann das Lorbeerblatt und die gespickte Zwiebel
9. mit dem Rotwein ablöschen
10. Linsen abgießen und zu der Paprika und der Tomate geben, zerdrückte Knoblauchzehen zugeben
11. alles mit 0,5 l Wasser aufgießen und aufkochen, dann 15 Minuten köcheln lassen
12. währenddessen die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden
13. die Kartoffelstücke zugeben und alles zusammen nochmals 20 Minuten köcheln lassen
14. wenn die Suppe zu wenig Flüssigkeit hat, entsprechend Wasser nachgießen
15. die Würstchen pellen und in mundgerechte Stücke schneiden
16. die Würstchenstücke zugeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen
17. mit Condimento, Salz und Pfeffer abschmecken

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Brot