

Tomatensuppe mit Kidneybohnen und Chorizos

by Andreas - Sonntag, Mai 22, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/tomatensuppe-mit-kidneybohnen-und-chorizos/>



Chorizos sind spanische Schweinefleischwürste mit viel Paprika und Knoblauch. Es gibt sie verhalten gewürzt bis höllisch scharf. Für diese Suppe kann man schon die sehr scharfen nehmen, aber dann vorsichtig mit dem Paprikapulver umgehen.

300 gr. Chorizos

2 Stangen Sellerie

1-2 Kartoffeln

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

400 gr. gehackte Tomaten (Dose)

1 EL Tomatenmark

2 EL Olivenöl

500 ml Gemüsebrühe

400 gr. Kidneybohnen

1 EL edelsüßes Paprikapulver

1 TL geräuchertes Paprikapulver

Pfeffer

Salz

Die Selleriestangen, die Kartoffeln, die Zwiebel würfeln und die Knoblauchzehen fein hacken. In Olivenöl in einem großen Topf anbraten. Dann mit Gemüsebrühe, den gehackten Tomaten und den Kidneybohnen (vorher unter kaltem Wasser in einem Sieb abbrausen) auffüllen. Die Chorizos dazulegen. Die restlichen Gewürze dazugeben. Alles 50 Minuten bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Abschließend die Würste entnehmen, in Scheiben schneiden und wieder zur Suppe geben.

Weitere Empfehlungen:

Zitronengrassuppe mit Hähnchenfleisch

[Diese asiatische Suppe ist recht scharf und hat durch das Zitronengras und die Limette einen fri...](#)

Kichererbsen-Spinat-Suppe mit Halumi

[Frische Sommersuppe mit feiner Säure und knusprigem Halumi-Käse. Halumi oder Halloumi ist in f...](#)

Champignoncremesuppe

Wenn es mal wieder schnell gehen muss. Diese Suppe kann man auch sehr gut kalt essen. Allerdings...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station