

## Kevin von Holt Cremesuppe vom Grünkohl mit Chorizo

Dienstag, 23. Januar 2024  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Schnelle Küche, Leichte Küche

### Zutaten:

Für die Suppe

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	große Kartoffel
300 g	frischer Grünkohl
2 EL	Butter
300 ml	Gemüsebrühe
250 g	Sahne
2 EL	Crème fraîche
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
1 TL	Zitronensaft
80 g	Chorizo (span. Paprikawurst)



Für die Curry-Knusperbrösel

1 TL	Butter
1 TL	Currypulver (z. B. Madrascurry)
4 EL	Panko- oder Semmelbrösel
etwas	Salz

### Zubereitung:

1. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.
2. Kartoffel abwaschen, schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.
3. Grünkohl von den groben Stielen abstreifen, gut waschen und abtropfen lassen.
4. Butter in einem großen Topf schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.
5. Dann die Kartoffel zugeben und mit anschwitzen. Zuletzt den Grünkohl untermischen und ca. 5 Minuten mit köcheln lassen.
6. Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Sahne dazugeben. Alles ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
7. In der Zwischenzeit für die Curry-Knusperbrösel in einer Pfanne Butter zerlassen, Currypulver hinzugeben und die Panko-Brösel darin goldbraun und knusprig braten, mit etwas Salz abschmecken.
8. Den Suppenansatz in einen Standmixer geben, Crème fraîche hinzufügen und fein pürieren.
9. Anschließend die Suppe wieder zurück in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Zitronensaft abschmecken.
10. Chorizo in Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten.
11. Die Suppe in tiefe Teller geben, die Chorizo-Scheiben darauf verteilen (auch etwas von dem Öl mit hinzugeben) und anschließend die Curry-Knusperbrösel darauf verteilen.

Pro Portion: 475 kcal/ 1990 kJ  
19 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 41 g Fett