

## Cremige Rosenkohlsuppe mit knuspriger Chorizo

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

30 Stück Rosenkohl  
2 Esslöffel Haselnussöl (plus etwas mehr zum Garnieren)  
2 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
3 Esslöffel Butter  
2 Teelöffel Paprikapulver  
1/2 Teelöffel Senfpulver  
1 l Hühnerbrühe  
480 ml Sahne  
200 g Chorizo  
1 Prise(n) Cayennepfeffer  
Salz, Pfeffer

**Besonderes Zubehör**  
Stabmixer

Passend zur kalten Jahreszeit darfst du dich heute über eine cremige Rosenkohlsuppe freuen. On Top: knusprig gebratene Chorizo-Scheiben. Ein wohlig-warmes Suppenvergnügen mit leichter Schärfe.

- 1 -

Strunk vom Rosenkohl zurück schneiden, äußere Blätter entfernen, Rosenkohl halbieren und in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Knoblauch und Schalotten schälen. Schalotten grob zerkleinern, Knoblauch hacken. Chorizo würfeln.

- 2 -

Haselnussöl in einem Topf erhitzen und Rosenkohl 3 Minuten braten. Butter, Schalotten, Knoblauch, Paprika- und Senfpulver hinzufügen und 1 Minute mit dem Rosenkohl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Hühnerbrühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen, bis der Rosenkohl weich ist.

- 3 -

Chorizo-Würfel bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Topf mit Rosenkohl vom Herd nehmen und Sahne einrühren. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Suppe zusammen mit gebratenen Chorizo-Würfeln, etwas Haselnussöl und einer Prise Cayennepfeffer servieren.