



Caldo verde com chouriço - Portugiesische Kartoffelsuppe mit Palmkohl und Chorizo

Caldo verde, diese einfache Suppe zählt zu den portugiesischen Nationalgerichten. Mehliges Kartoffeln werden klein gewürfelt und mit Zwiebel und Knoblauch solange gekocht, bis sie ganz weich sind und mit dem Schwingbesen leicht zerkleinern lassen. Keines Falles sollte die Kartoffelsuppe püriert werden, denn dann wird sie schleimig. Erst zum Schluss werden in schmale Streifen geschnittene Palmkohlblätter untergemischt und kurz mitgegart.

Palmkohl schmeckt milder als Weiss- oder Federkohl. Nicht nur die fächerartigen Blätter erinnern an ein Palme, sondern die ganze Pflanze, die je nach Varietät bis zu 3 Meter hoch werden kann. Früher wurden aus den langen, holzigen Stengeln Spazierstöcke hergestellt. Palmkohl wird auch Schwarzkohl genannt, in Italien heisst er Cavolo nero.

Zutaten (2 Hauptspeisen)

350g	Kartoffeln (mehlig kochend, Desirée)
1/2	grosse Zwiebel (ca. 80g)
2-3	Knoblauchzehen
2-3	Palmkohlblätter
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
2	Chouriço

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Olivenöl ca. 3-4 Minuten sanft dünsten, ohne dass sie braun wird.

Knoblauch klein hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zu der Zwiebel geben und ca. 2 Minuten mitdünsten.

5dl Wasser dazugiessen und aufkochen. Mit Salz (1/2 Tl) und Pfeffer würzen. Beim Aufkochen bildet sich reichlich Schaum an der Wasseroberfläche, der aber während der langen Kochzeit wieder verschwindet. Ca. 1 Stunde offen köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgiessen.

Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, es macht nichts, wenn ein paar kleinere Kartoffelstücke in der Suppe bleiben, im Gegenteil, das ist gut. Mit Muskatnuss und ev. Salz und Pfeffer abschmecken.

Chouriço mit einer scharfen Messerspitze ein paar mal einstechen und in der knapp siedenden Suppe 15 Minuten ziehen lassen. Nach 5 Minuten:

Dicke Rippenteile aus dem Palmkohlblättern herausschneiden und die Blätter in ca. 1cm breite und 4cm lange Streifen schneiden und in die Suppe geben. Etwa 8 bis 10 Minuten mitgaren.





Zwiebeln sanft dünsten



Kartoffelsuppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren

