

Hier und heute



Linsensuppe mit Chorizo

Eine feine Hühnerbrühe eignet sich auch bestens als Basis für andere Suppen. Zum Beispiel für diese aromatische Linsensuppe mit würziger spanischer Chorizo. Unser Sternekoch Alexander Wulf zeigt, wie sie köstlich gelingt.

Das Rezept

von Alexander Wulf, für zwei Personen

Zutaten für die Suppe

- 100 g Beluga-Linsen
- 50 g rote Linsen
- 1 festkochende Kartoffel, geschält und in Würfel geschnitten
- 50 g Sellerie, in feine Würfel geschnitten
- 1 mittelgroße Möhre
- 100 g Champignons, geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 50 g Butter
- 500 ml Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und klein geschnitten
- 1 Zweig Liebstöckel
- 2 Chorizo-Würstchen zum Braten
- 100 ml Sahne

Zutaten für die Garnitur

- etwas Crème fraîche oder saure Sahne
- etwas Petersilie
- etwas Koriander

Zubereitung

Die Würstchen ohne Fett anbraten und zur Seite stellen. In derselben Pfanne die Zwiebeln schmoren. Dann Butter, Knoblauch, Lorbeerblatt und das restliche Gemüse inklusive der Beluga Linsen dazugeben, alles gut anschwitzen. Mit dem Geflügelfond aufgießen und alles circa 15 Minuten kochen lassen. Zum Schluss die roten Linsen dazugeben.

Den Eintopf salzen, pfeffern, mit Sahne aufgießen und nochmals fünf Minuten kochen lassen. Mit Limettenschale und Limettensaft verfeinern.

Die Würstchen in Scheiben schneiden und in der Suppe ziehen lassen.

Zum Anrichten mit Koriander und Petersilie verfeinern. Wer mag, fügt das abgezupfte Geflügelfleisch aus dem Hühnersuppen-Rezept mit hinzu.