

Bunter spanischer Kartoffeleintopf mit Chorizo

- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warum nicht einmal eine Kartoffelsuppe auf spanische Art, abwechslungsreiche Küche für jeden Tag.

Zutaten

- 800 ml Rinderbrühe ersatzweise ein Instant Produkt
- 200 g spanische Chorizo, ersatzweise Paprika Salami
- (Gehäutet, in Scheiben geschnitten)
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt nach Geschmack
- 4 mittelgroße Zwiebeln in groben Spalten
- 1 rote Paprikaschote, entkernt in 2 - 3 cm großen Stücken
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt in 2 - 3 cm großen Stücken
- 1 kg geschälte Kartoffeln, in 2 cm großen Würfeln
- 2 El Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Rosenpaprika, schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack,

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Chorizo in einem ausreichend großen Topf in heißem Olivenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Zwiebelspalten, den Rosenpaprika, Lorbeerblatt und Knoblauch dazu geben, kurz mit schwitzen.

Schritt4

Dann die Kartoffelwürfel zufügen und mit der Brühe aufgießen.

Schritt5

Bei mittlerer Hitze ca. 15 min. köcheln lassen, Lorbeerblatt wieder entfernen.

Schritt6

Erst jetzt den Gemüsepaprika zufügen, weiter 3 - 4 min. köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt7

(So bleibt er "bissfest" erhalten)

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** chorizo

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-spanischer-kartoffeleintopf-mit-chorizo/>