



# Gelbe Paprika - Suppe mit Safran und Chorizo

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Herzhaft und stimmig, einfach und schnell, „Viva Espana“

## Zutaten

- 500 g gelbe Paprikaschoten
- 100 g Chorizo in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 350 ml Rinderbrühe
- 350 ml Gemüsebrühe
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- 1 Tl Zucker
- 1 El Oliven - oder Rapsöl
- 1 El kalte Butter
- 1 Tl Safranfäden
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen.

### Schritt2

Zunächst den Paprika waschen, putzen, vierteln und die Kerne entfernen; in grobe Würfel schneiden.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

In Olivenöl glasig anschwitzen und mit dem Zucker etwas karamellisieren lassen. Mit der Brühe aufgießen und den Safran dazu geben.

#### **Schritt5**

Ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zitronensaft und etwas Abrieb dazu geben, nachschmecken.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Kurz vor dem Servieren noch einmal mit kalter Butter "aufmixen" und mit gebratenen Chorizo Scheiben zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** chorizo, safran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelbe-paprika-suppe-mit-safran-und-chorizo/>