WÄRMT PERFEKT NACH EINEM HERBST-SPAZIERGANG

Kürbissuppe mit Chorizo und Tequila

Zutaten für 4 Personen:

900 g	Butternusskürbis
2	Schalotten
4	Knoblauchzehen
200 g	Chorizo
3 EL	Olivenöl
2 TL	Paprikamark
400 ml	Rinderbrühe
2 EL	geräuchertes Paprikapulver
4	Thymianzweige

Salz, Pfeffer
Chiliöl
Tequila

So geht's:

Kürbis schälen, putzen und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Das Ölivenöl in einem Topf erhitzen und die Wurst darin anbraten. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch in den Topf geben und kurz dünsten. Dann das Paprikamark, den Kürbis und die Brühe zugeben. Alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen abzupfen. Ca. 3/4 davon zugeben und die Suppe etwa 20 Minuten kochen, bis der Kürbis weich ist. Die Suppe fein pürieren und mit einem ordentlichen Schuss Tequila abschmecken. Mit Wurstscheiben, übrigem Thymian und Chiliöl anrichten.

Textile Deko auf den Tisch! Unsere farbenfrohen Geschirrtücher sind saugstark, fusselfrei und wunderbar dekorativ. Gibt's mit flotten Sprüchen und originellen Motiven ▶