



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Deftiger Chorizo-Süßkartoffel-Eintopf mit Sattmacher-Kichererbsen

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen les dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, ein Messbecher, einen großen Topf, einen hohen Behälter, einen Pürierstab sowie einen Sieb bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 Min gibt´s schon lecker Essen!

Chorizo längs und dann in Scheiben schneiden. **Zwiebel** schälen und würfeln. Großen Topf mit Öl erhitzen und Chorizo mit Zwiebel darin ca. 5 Min auf mittelhoher Hitze anbraten. Ab und zu Rühren nicht vergessen. Währenddessen bei der **Süßkartoffel** die Enden kurz entfernen und den Rest in kleine Würfel schneiden. Bei den **Möhren** die Enden abschneiden, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Süßkartoffel mit Möhren zur Chorizo geben und ca. 8-9 Min mitbraten. Währenddessen **Brühe** in kochendem Wasser (1P-Tüte: 250ml, 2P-Tüte: 250ml) auflösen und alles in den Topf schütten. Auf mittlerer Hitze ohne Deckel ca. 20 Min einkochen lassen. **Petersilie** waschen und mitsamt dem Stengel grob kleinhacken.

Die **Kichererbsen** abseien und mit 2-3 Schöpflöffeln der Suppe sowie die Hälfte der Petersilie in einen hohen Behälter geben und pürieren (Wenn sich darin ein paar Chorizostücke befinden, ist das gut - Chorizogeschmack im ganzen Eintopf -> lecker). Püriertes zum Eintopf geben und noch kurz mitköcheln lassen. Suppe mit **Limette**, Salz und Pfeffer abschmecken - wer´s scharf mag, kann gerne etwas Chilipulver dazu geben. Eintopf sofort servieren und mit reichlich Petersilie garnieren, aber vorsicht: Heiß!! Die restliche Limette dazu reichen. Wer das Rezept etwas abändern möchte, soll dies gerne tun. Es ist dein Werk!

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.