

Geräucherte Kartoffelsuppe mit spanischer Grillwurst

Geräucherte Kartoffelsuppe mit spanischer Grillwurst für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Kartoffeln, gewürfelt und angegart
1 Zwiebeln, in Streifen geschnitten
1/2 Stangen Lauch, in feine Streifen geschnitten
1 Karotten, geschält und gewürfelt
1 Stangen Staudensellerie, gewürfelt
1 Knoblauchzehen, geschält und in sehr dünne Scheiben
geschnitten
50 ml Weißwein
1/2 l Gemüsefond
250 ml Sahne
Salz & Pfeffer
Muskat
Weber Danish Smoked Gourmetsalz
1 EL Rapsöl
4 Handvoll Fire Spice Buche Chips, mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde
eingeweicht
100 g Chorizo, gewürfelt

Zubereitung:

Die Kartoffelwürfel in Grill- oder Gemüsekörbe geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Ein paar Chips in die Glut geben und die Kartoffelwürfel bei indirekter, mittlerer Hitze (180°C) etwa 20 Minuten fertig garen. Es soll ständig Rauch produziert

werden, also ggf. Chips nachlegen. Alternativ beim Gasgrill die Räucherbox verwenden. Inzwischen im vorgeheizten GBS Dutch Oven Einsatz bei direkter, mittlerer Hitze (180-200°C) etwas Rapsöl erhitzen und Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Knoblauch hinzufügen. Jetzt die Gemüsebrühe hinein geben und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln in den GBS Dutch Oven Einsatz geben und die Chorizowürfel auf die frei gewordenen Grillpfannen verteilen. Nach weiteren 10 Minuten die Sahne in die Suppe einrühren und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren, Chorizowürfel dazugeben und heiß servieren.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Grillmethoden: indirekte mittlere und direkte, mittlere Hitze

Grillzeit: 1 Stunde

Hilfsmittel: Grillpfannen, Gemüsekörbe, GBS Dutch Oven Einsatz, Pürrierstab