

ANDALUSISCHE SALMOREJO

ANDALUSISCHE SALMOREJO

Zum 30. Geburtstag hat sich Bessere Hälfte Tapas für sein Buffet gewünscht. Tapas kann ich – das ist kein Problem, aber bei mir gehört zu jedem Buffet auch zwingend eine Suppe. Egal ob Käse-Lauch, Chili con Carne, ein Süßkartoffel-Erdnusscreme Süppchen oder was mir sonst noch so einfällt, Suppe gehört einfach dazu. Zu Tapas passt natürlich ein typisch spanisches Süppchen und dazu hat mich ein Rezept für andalusische Salmorejo aus dem Kochbuch von Chakall* inspiriert. Ich habe das Ganze etwas „Massentauglicher“ umgesetzt – bei 20 Gästen und einem riesigen Tapasbuffet wäre ich sonst ganz einfach an der Zeit gescheitert. Die Suppe ist aber sehr lecker geworden und wurde von allen Seiten gelobt und (was noch wichtiger ist) restlos aufgegessen. Ich habe übrigens an dieser Stelle auch eine Variante mit gebackenen Tomaten für euch – schaut doch einfach mal vorbei was euch besser gefällt.



Zutaten für 20-25 Schälchen:

1,6 kg Dosentomaten (geschält) = 2x 800g

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Brötchen vomVortag

Olivenöl

Pfeffer & Salz

2 TL Paprikapulver

6 Eier

2-3 gegrillte, eingelegte Paprikas

1 L leichte Gemüsebrühe

200g Speckwürfel (mager)

2-3 EL Weißweinessig (bei Bedarf)

Optional:

Weißbrot

Zubereitung:

Als erstes stelle ich die Eier in den Eierkocher und koche sie hart. Der klassische Kochtopf geht natürlich auch, ich brauche aber jede einzelne Herdplatte und bin froh, dass der Eierkocher nicht im Weg steht.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und beides in etwas Olivenöl anschwitzen bis die Zwiebel glasig wird. Als nächstes die Tomaten dazugeben (wer mehr Zeit hat kann auch frische Tomaten nehmen und sie kurz überbrühen und abziehen). Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Die Paprika grob hacken ebenfalls dazu geben. 10 Minuten köcheln lassen und dann die Gemüsebrühe einrühren.

Das Brötchen klein schneiden und in die Suppe geben. Das Ganze mit dem Stabmixer fein pürieren. Bei Bedarf kann man mit Weißweinessig etwas Säure in die Suppe bringen, mir reicht die Säure aus der eingelegten Paprika.

Die Speckwürfel mit in den Topf geben. Gut umrühren damit der Speck nicht am Boden ansetzt. Die Eier pellen und in Würfel schneiden. Die Eierwürfel mit in die Suppe geben. Ein letztes Mal abschmecken und bei Bedarf mit Essig, Pfeffer oder Salz nachwürzen.



Die Suppe kann man jetzt entweder auf kleiner Stufe warm halten oder – falls noch sehr viel Zeit ist – man erwärmt sie erst kurz bevor das Buffet eröffnet wird.

Optional kann man dazu etwas Weißbrot anbieten, das macht sich zu Suppe eigentlich immer gut.



Das Buffet ist eröffnet!



© katha-kocht!