



Sopas de Matanzas



Zutaten für 4 Personen:

400 Gramm Schweinefleisch, 1 Kohl, 1 Bund Mangold, 1 Bund Petersilie, 1 Knolle Knoblauch, 1 Zweig Blumenkohl, 1 Zwiebel, 1 Tomate, 200 Gramm Erbsen und ein Stückchen Peperoni, 250 Gramm Graubrot in feinen Scheiben, 1 Deziliter Olivenöl, 1 Liter Wasser, Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver.

Zubereitung:

Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen und das Fleisch anbraten. Sobald das Fleisch gebräunt ist, die Zwiebeln hinzugeben und dünsten, anschließend die Tomaten hinzugeben und würzen. Danach alles Gemüse hinzugeben und zweimal umrühren. Das Wasser und die Gewürze hinzugeben und 20 Minuten lang kochen lassen. Nach dem Kochen die Hälfte der Brühe und des Gemüses abschöpfen. Anschließend Graubrot und Gemüse hinzugeben, bis die Suppe vollständig eingedickt ist. Zum Abschluss ein wenig kaltes Olivenöl über die Brotsuppe gießen.

von Leonor Barceló Cantallops