

# Portugiesische Steinsuppe

Gemüsezwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln im Olivenöl glasig anbraten. Die Courico-Wurst würfeln und mitbraten. Die Möhren und die Selleriestanden putzen, in Würfel schneiden und dazugeben. Kartoffeln, schälen, würfeln und ebenfalls zufügen. Den Wirsing putzen, also äußere Blätter entfernen, vierteln, Strunk wegschneiden, waschen. Dann in kleinere Streifen schneiden und in den Topf geben und kurz mitdünsten. Salzen, pfeffern, mit der Brühe ablöschen. Lorbeerblätter hinzugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Kidneybohnen dazugeben. Nach Ende der Garzeit nochmal mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

Dazu passt frisch aufgebackenes Brot und Aioli.

## Zutaten für 6 Portionen:

<b>1</b>	Gemüsezwiebel(n)
<b>1 Handvoll</b>	Speck, gewürfelt
<b>1</b>	Wurst (Courico-), ca. 200 g oder mehr
<b>1 kleiner</b>	Wirsing
<b>3 Stange/n</b>	Staudensellerie
<b>1 Dose</b>	Kidneybohnen (die "Steine")
<b>2</b>	Lorbeerblätter
<b>2 Liter</b>	Fleischbrühe, oder Hühnerbrühe
	Salz und Pfeffer
	Koriander
	Olivenöl
<b>2</b>	Möhre(n)
<b>5</b>	Kartoffel(n)
<b>2</b>	Knoblauch