

GARBURE Z CHORIZO

składniki:

- 2-3 skonfitowane kacze udka lub pierś
- chorizo około 200 g
- łyżka kaczego lub gęsiego tłuszczu, albo po prostu smalec
- 20 liści włoskiej kapusty
- 200 g fasoli z puszki (białej)
- 4-5 ziemniaków
- 2 pietruszki
- 3-4 marchewki
- 2-3 cebule
- 3-4 ząbki czosnku
- sól, pieprz, 2 listki laurowe, łyżeczka czerwonej papryki w proszku
- natka pietruszki (pęczek)

Warzywa (marchewkę, ziemniaki, pietruszkę) obieramy, płuczemy i kroimy na kawałki (nie za drobno!). Kapustę szatkujemy. Cebulę i czosnek kroimy w cienkie talarki. Chorizo kroimy w plasterki. W kacze oddzielamy mięso od kości i kroimy na mniejsze kawałki.

W sporym rondlu roztapiamy kaczego tłuszcz lub smalec i wrzucamy cebulę, czosnek, paprykę w proszku oraz chorizo i chwilę przesmażamy. Następnie dodajemy partiami resztę warzyw, najpierw marchewkę, pietruszkę i ziemniaki, dalej smażyjemy, co jakiś czas mieszając. Na końcu dodajemy kapustę. Warzywa nie powinny się przyrumienić, tylko delikatnie zeszklić. Wrzucamy liście laurowe oraz mięso kaczkę i zalewamy 2,5 litrami wody. Gotujemy na wolnym ogniu około 45 minut. Doprawiamy do smaku. Gdy zupa jest gotowa (wszystkie warzywa są miękkie dodajemy fasolę częściowo odsączoną z wody (część wody można dolać wówczas zupa naturalnie się zagęści) jeszcze chwilę trzymamy na ogniu, tak by fasola się zagrzała i połączyła z zupą. Warto po ugotowaniu na chwilę ją odstawić i podgrzać tuż przed podaniem wtedy smaki lepiej się przegryzą. Przed podaniem dodajemy posiekaną natkę pietruszki i mieszamy.

UWAGI: Jeśli uznamy, że zupa jest za tłusta, kiedy trochę przestygnie, można zdjąć tłuszcz. Można też użyć świeżej fasoli wówczas należy ją namoczyć dzień wcześniej a następnie gotować prawie do miękkości, połączyć z warzywami i gotować dalej, aż wszystko będzie miękkie.