

Gebratene spanische Paprikawurst Chorizo español



Zutaten für vier Personen:

1 Chorizo im Ring, 200 g
1 TL neutrales Öl
150 ml Rotwein
1 Karotte in geschnitzten
Stückchen (optional)

1. Chorizo in gröbere
Scheiben schneiden. In
beschichteter Pfanne in
ganz wenig Öl auf beiden
Seiten bei milder Hitze
braten. Mit 150 ml
Rotwein ablöschen.

2. Auf milder Hitze 20
Minuten köcheln lassen,
falls nötig Rotwein
nachgießen.

3. Die Karotten sind
optional. Wenn sie
verwendet werden sollen,
dann bereits am Anfang
mit dazugeben.

Hinweise:

Man kann auch anderen
Alkohol nehmen, zum
Beispiel Apfelwein.

Für ein Flying Buffet rechnet
man 4-6 Scheiben Chorizo
pro Portion.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30
min, Vorspeisen, Tapas,
Partygerichte, Flying Buffet,
Wurst, spanisch

Rezeptanregung: Kleines
spanisches Geschäft am
Elisabethmarkt in München,
28.12.2001

Anpassung und Foto: Walter
Stand 06.01.2023