

Chorizo in Roséwein geschmort

Chorizo al vino rosado



Zutaten für vier Personen:

200 g Chorizo im Ring

150 ml spanischer trockener
Roséwein

Stangenweißbrot

1. Bei der Chorizo die Haut abziehen und in gröbere Scheiben schneiden.

2. Die Chorizo-Scheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Öl auf beiden Seiten bei milder Hitze einige Minuten braten.

3. Die Scheiben herausnehmen und auf Küchentüchern entfetten. Das Bratfett aus der Pfanne abgießen, mit einem Küchentuch auswischen.

4. Die Scheiben in die Pfanne zurückgeben, den Roséwein zugießen und etwa 15 Minuten bei milder Hitze schmoren,

bis der Wein fast verkocht ist.

5. In Tapas-Schälchen verteilen, mit dem Rest Wein begießen. Dazu Weißbrotscheiben reichen.

Hinweise:

Das Bild zeigt Chorizo in Roséwein aus einem kleinen spanischen Laden am Elisabethmarkt, München. Leider ist dieser Laden inzwischen geschlossen.

Die Tapas-Schälchen mit der Chorizo können im Backofen bei 80-100° 15-30 Minuten warm gehalten werden.

Geschmacklich kommt es sehr auf die Qualität der Chorizo an.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Wurstwaren, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2020