

Chorizo in Weißwein



Zutaten für 4 Stück:

4 Scheiben Chorizo in dünnen, größeren Scheiben

4 Scheiben Toastbrot amerikanische Art

4 schwarze Oliven

ca. 60 ml trockener Weißwein

1. Chorizo ohne Öl in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze ca. 5 Minuten braten, dabei Scheiben nicht übereinander legen. Oliven von Anfang an mitbraten.

2. Weißwein angießen und Chorizo im Weißwein schmoren, bis er fast verdampft ist, mindestens 5 Minuten.

3. Toastbrot rund ausstechen, leicht toasten und je eine Chorizo-Scheibe und eine Olive auflegen. Vor dem Auflegen eventuell mit etwas von der Sauce begießen.

Hinweise:

Eine Abwandlung, die sich für dünn geschnittene Chorizo-Wurst eignet.

Dicke kleine Scheiben schmort man in Rotwein oder auch in Apfelwein.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 20 min, Amuse-Gueule, Tapas, Häppchen, Wurst, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023