

Chorizo in Rotwein

by Andreas - Mittwoch, Februar 20, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/chorizo-in-rotwein/>

Tapas (die kleinen Appetithäppchen der spanischen Küche) gibt es in unzähligen Varianten. Zu den Klassikern gehören in Rotwein gekochte Würste (Chorizo). Warm serviert sind sie eine würzige Delikatesse, die wunderbar zu Rotwein und geröstetem Brot passen.

500 gr. kleine scharfe Chorizo

300 ml Rotwein

2 EL dunkler Balsamicoessig

2 EL Sherry

1 Lorbeerblatt

2 Rosmarinzwige

Zucker

Pfeffer

Salz

Die Chorizo in Scheiben schneiden und mit dem Rotwein und den restlichen Zutaten in einem Topf bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei kleinster Flamme köcheln lassen. Ein wenig abkühlen lassen und noch warm servieren.