

Chorizo in Rotwein

Zutaten für 4 Personen

- * 300 g Chorizo
- * 200 ml Rotwein
- * 1 Knoblauchzehe
- * 1 kleine Zwiebel
- * Olivenöl
- * 2 Lorbeerblätter
- * ggf. Petersilie zur Deko



Zubereitung

1. Den Grill vorbereiten. Auf 180 Grad vorheizen, die Grillpfanne bereits mit aufheizen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Olivenöl in die Grillpfanne geben, Zwiebeln und Knoblauch dazu.
4. Chorizo in feine Scheiben schneiden, für 1-2 Minuten mit in die Pfanne geben, bis die Wurstscheiben ein wenig angeröstet sind.
5. Lorbeerblätter dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
6. Wenn der Wein zur Hälfte einreduziert ist, kann serviert werden. Am traditionellsten in kleine braune Tapa Schälchen.

Guten Appetit!