

Chorizo in Rotwein



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Als Tapas, kleiner Snack, Fingerfood zu einem Glas Rotwein oder Bier, herzhaft, einfach, schnell

Zutaten

- 250 g spanische Chorizo, geschält in 1cm dicken Scheiben
- ¼ l trockener Rotwein (Natürlich Spanischer)
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Chorizo Scheiben mit Rotwein übergießen und ca. 10 - 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt2

Dabei soll die Chorizo und das Lorbeerblatt den Geschmack an den Sud abgeben.

Schritt3

Chorizo heraus nehmen, in kleinen Schalen, (Tapas Schalen)anrichten.

Schritt4

Den Sud etwas einkochen, leicht cremig werden lassen und wieder über die Chorizo Scheiben geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag.

Schritt6

Dazu knuspriges Baguette oder Ciabatta zum Stippen reichen

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, herzhaft, kleiner snack, schnell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)213
- fett (g)15
- KH (g)2
- Eiweiss (g)10
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chorizo-in-rotwein/>