

Chorizo mit roten Zwiebeln in Rotwein

- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Tapas oder kleines Gericht, herzhaft Zubereitung der berühmten Chorizo

Zutaten

- 350 g kleine Chorizo Würste
- (Aus gut sortierten Supermärkten oder Fleischereien)
- 150 g rote Zwiebeln in groben Spalten
- 2 grüne Paprika in groben Stücken
- 1-2 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben, nach Geschmack
- 150 ml Rotwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter,
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Chorizo Würste mehrfach einstechen.

Schritt2

Die Zwiebelspalten, Knoblauch mit den Paprikastücken in Olivenöl anschwitzen und etwas mit dem Zucker karamellisieren lassen.

Schritt3

Die Chorizo Würste dazu geben, etwas mit angehen lassen; zunächst mit dem Rotwein ablöschen, dann die Gemüsebrühe aufgießen; Lorbeerblätter dazugeben, ca. 10 min. köcheln lassen.

Schritt4

Mit zünftigem Bauernbrott oder Baguette servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, herzhaft, tapas

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