

Chorizo im Rotwein

200 g	Chorizo
2 dl	spanischer Rotwein
2 EL	Cognac oder Brandy

Chorizo mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Chorizo und Wein in eine Pfanne geben. Aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die Mischung zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. In eine Schüssel geben und über Nacht marinieren.

Am nächsten Tag die Chorizos aus dem Wein nehmen und die Haut abziehen. Die Würste in 5-10 mm dicke Scheiben schneiden. In eine Pfanne geben.

Den Cognac erhitzen und über die Wurststücke gießen. Flambieren. Den beiseitegestellten Wein dazugeben und erhitzen. Fast den ganzen Wein verdampfen lassen.

Die Wurststücke in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.