

Chorizo al Vino

Ein wirklich einfaches Tapas Rezept: Die Chorizo al Vino schmecken dafür nicht weniger lecker - unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

10 Stk.	Wurst (Chorizo)
400 ml	Rotwein

Zubereitung

1. Für Chorizo al Vino den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Chorizo in eine Auflaufform legen und mit Rotwein übergießen. Etwa 40 Minuten im Ofen backen.
2. Wenn die Würste schön braun und leicht knusprig sind und die Flüssigkeit verdampft ist, sind sie fertig. Herausnehmen, in mehrere Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Die Chorizo al Vino nach Belieben mit etwas fein gehackter glatter Petersilie verfeinern.