



Chorizo in Rioja

4 Portionen

1 Chorizo (ca. 200 g)

200 ml Rioja

5 EL Brandy [Weinbrand]

2 Stängel glatte Petersilie

Chorizo längs aufschneiden und die Pelle entfernen

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken

Wein und Brandy in einem Topf aufkochen, Wurst hineingeben, Deckel auflegen, Herd ausschalten. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Wurst aus dem Topf nehmen, in Scheiben schneiden, auf eine Servierplatte oder einen Teller legen, mit etwas Sud beträufeln und mit der Petersilie bestreuen.

Man kann statt Rioja auch Weißwein nehmen. Das Ganze schmeckt dann milder und feiner.