

CHORIZO MIT KIRSCH- PFLAUMEN SAUCE





CHORIZO MIT KIRSCH-PFLAUMEN-SAUCE

Für 2 Portionen: **Für die Sauce:** 1 Zwiebel, 100 g Zwetschgen, 2 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Rotweinessig, 300 ml Gemüsebrühe, 2 EL Schwartau Kirsche & Pflaume, 1 EL Speisestärke, Salz, Pfeffer **Für die Chorizo und die Pimientos:** 300 g Chorizo, 3 EL Sonnenblumenöl, 150 g Pimientos de Padrón, Salz

Utensilien: Messer, Brett, Topf, Herd, Schneebesen, Grillpfanne, Pfanne

Zubereitung:

- 1 Für die Sauce Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwetschgen waschen, trocken tupfen, entkernen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Pflaumen darin ca. 3 Minuten anbraten. Mit Essig ablöschen und mit Brühe aufgießen.
- 2 Schwartau Kirsche & Pflaume unterrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Stärke mit etwas Wasser anrühren, in die Sauce einrühren und ca. 5 weitere Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 In der Zwischenzeit Chorizo in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze rundherum 4–6 Minuten grillen. In einer weiteren heißen Pfanne Öl erhitzen und Pimientos darin 3–4 Minuten anbraten. Mit Salz würzen. Chorizo und Pimientos mit Kirsch-Pflaumen-Sauce anrichten.

Tipp: Die kleinen, grünen Bratpaprika sind als Tapas in ganz Spanien beliebt.



Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM