Schweinelende mit Chorizo
pinchitos de solomillo con chorizo

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
600 g Schweinelende
10 Zehen(n) Knoblauch
1 Zweig(e) Oregano
2 EL Schweineschmalz
1 Blätter Lorbeer
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
175 ml Fleischbrühe
200 g Chorizo

Vorbereitung
Die Schweinelende trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Anschließend klein hacken.
Das Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz von allen Seiten anbraten. Knoblauch, Oregano, Lorbeerblatt, Paprikapulver und etwas Salz und Pfeffer dazugeben.

Zubereitung
Die Brühe angießen und das Fleisch zugedeckt 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Chorizo in dünne Scheiben schneiden, nach 10 Minuten hinzugeben und alles einige Minuten offen weiterköcheln lassen, bis das Fleisch zart und das Wasser verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

© 2024 coquina.de