

Rezept

## Geröstete Brotkrumen mit Chorizo

Ein Rezept von Geröstete Brotkrumen mit Chorizo, am 09.06.2026

### Zutaten

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>400 g</b> gutes altbackenes Weißbrot (1-3 Tage alt) | <b>3</b> Knoblauchzehen            |
| <b>1 EL</b> rosenscharfes Paprikapulver                | <b>50 g</b> Schinkenspeck am Stück |
| <b>100 g</b> Chorizo                                   | <b>3 EL</b> Olivenöl               |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

### Zubereitung

1. Das Brot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Paprikapulver mit 10 EL Wasser vermischen und die Brotwürfel damit befeuchten. Gut durchmischen. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und die Brotkrumen 12 Std. durchziehen lassen.
2. Den Speck fein würfeln, die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Speck darin bei mittlerer Hitze ausbraten. Die eingeweichten Brotkrumen dazugeben und braten, bis sie Farbe annehmen. Gelegentlich mit einer Gabel zerdrücken und umrühren. Die Chorizo dazugeben und unter Rühren Brot und Wurst in weiteren 10 Min. knusprig braten. Auf kleine Teller verteilen und sofort heiß servieren.