

Rezept

# Rotweinkartoffeln mit Chorizo

Ein Rezept von Rotweinkartoffeln mit Chorizo, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Kartoffeln	<b>4 Zweige</b> Rosmarin
<b>2 Schoten</b> Chili	<b>1 Zehe</b> Knoblauch
<b>4</b> Chorizos	<b>1/2 TL</b> Salz
<b>1/2 TL</b> Zucker	<b>250 ml</b> kräftiger Rotwein
<b>200 ml</b> Hühnerbrühe	<b>1 EL</b> Rotweinessig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Chilischoten waschen, putzen, halbieren und entkernen, Knoblauch schälen und beides in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Die vorbereiteten Zutaten mit Chorizos, 1/2 TL Salz und Zucker in einen Topf geben. Rotwein und Hühnerbrühe zugießen und das Ganze bei mittlerer Hitze zugedeckt in 15-20 Min. bissfest garen.

---

3. Chorizos aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Chorizos wieder zu den Rotweinkartoffeln geben, mit Rotweinessig abschmecken und servieren. Schmeckt zu Lammkoteletts oder Entrecote, Fisch aus dem Ofen oder Grillgemüse.