



Maccheroni mit Chorizo und Champignons

Die typische Chorizo aus Spanien oder Portugal wird nebst weiteren Gewürzen mit Knoblauch und vor allem mit viel Paprika gewürzt. Während der vier bis sechs Wochen dauernden Reifung wird sie fester und durchläuft eine Fermentation, die ihr einen säuerlichen Geschmack verleiht, der gut mit ihrer Schärfe harmoniert. Sie ist roh oder auch gebraten als Tapa beliebt und wird auch in Eintöpfen mitgekocht. Sie passt auch zusammen mit kräftig gebratenen Champignons gut in eine Pastasauce. Die nicht gebundene Sauce wird mit Bouillon und reichlich Sherry zubereitet. Obwohl die Sauce sehr flüssig ist, gibt sie den Maccheroni viel Würze und Geschmack.

Zutaten (pro Portion)

80g Maccheroni
1 Chorizo gereift, ca. 100g
150g Champignons
2 Piccadilly-Tomaten
3 Knoblauchzehen
2El Petersilie grob gehackt
7cl Sherry
7cl Bouillon
Olivenöl
Salz
Bratbutter

Zubereitung

Grosse Champignons halbieren und zu 1cm dicken Scheiben schneiden. Haut von der Chorizo abziehen und die Wurst zu dünnen Scheiben schneiden. Knoblauch zu groben Stücken schneiden. Tomaten klein würfeln. Petersilie grob hacken.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Champignons darin kräftig braten.

Wichtig: Die Champignons dürfen in den ersten 2-3 Minuten nicht bewegt werden, da sie sonst Wasser ziehen, nicht mehr braten und kein gutes Röstaroma entwickeln. Sobald sie schön braun und deutlich zusammengefallen sind, aus der Pfanne nehmen.

Temperatur reduzieren, und die Chorizo leicht anrösten, Knoblauch und Petersilie zugeben und kurz mitrösten. Bouillon und Sherry zugiessen und auf einen Viertel einkochen lassen (ca. 20 Minuten). Champignons zugeben und 2-3 Minuten mitkochen.

Nebenher die Maccheroni in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Maccheroni auf einem heissen Teller anrichten, mit der Sauce übergiessen und mit frischen Tomatenwürfeln garnieren. Käse dazu? Eher nicht!





