



# Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	<b>Kulinariische Erlebnisse</b>	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	<b>Rezepte</b>	Esskultur		
<b>Rezepte Mallorca/Spainien</b>	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

## Chorizo flambeado

### Flammierte Chorizio



#### Zutaten für zwei Portionen:

- 400 g Chorizo (im Ganzen)
- 300 ml Rotwein (Rioja)
- Brandy

#### Und so wird es gemacht:

Die Chorizo, eine mallorquinische Spezialität, in einen Topf legen, ein paar Mal mit der Gabel einstechen und dann den Rotwein dazu geben. Alles kurz aufkochen lassen und dann ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Nun den Topf für 8-10 Stunden stehen lassen, damit die Wurst gut "eingelegt" ist.

Nach der Zeit, die Wurst von der Pelle befreien und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine feuerfeste Form geben und mit Brandy großzügig beträufeln und sofort anzünden und flammiere. Das "Feuer" nun mit ein wenig der Rotweimarade löschen und fertig ist die Tapas.

Ein Rezept meines Mallorca-Korrespondenten Sven Dresselmann. Übrigens, nichts für Genießer, die es weniger fettig mögen.

**Brigitte Lamberts**  
[info@brigitte-lamberts.de](mailto:info@brigitte-lamberts.de)

**Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca** bei [Facebook](#)

