Brotpfanne mit scharfer Chorizo
migas con chorizo picante

Migas (deutsch »Krümel«) sind ein traditionelles Gericht aus Spanien und Portugal. Ursprünglich ein einfaches Bauern- oder Hirtengericht, werden Migas aus altem Weißbrot zubereitet, das in kleine Stückchen gebrochen und mit kräftiger Fleischbrühe, Knoblauch und Gewürzen wie Paprika vermengt wird. Diese Mischung wird dann in einer Pfanne geröstet, bis sie goldbraun und knusprig ist.
Es gibt viele regionale Varianten von Migas, die unterschiedliche Zutaten wie Chorizo, Schinken, Trauben oder Melone enthalten können. Traditionell wurden Migas oft von Hirten zubereitet, die nur wenige Zutaten zur Verfügung hatten.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Brötchen vom Vortag
1 Prise Salz
6 Zehen(n) Knoblauch
1 Paprika grün
50 g Tomate(n) getrocknet
1 Zweig(e) Rosmarin
120 g Chorizo
1 EL Olivenöl
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Brötchen in Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben und mit 120 ml Wasser gleichmäßig befeuchten. Mit Salz würzen und gründlich vermengen. Abgedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen.
In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen in der Schale mit der Messerrückseite andrücken, sodass sie leicht aufspringen. Paprika waschen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Chorizo in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Paprika, getrocknete Tomaten und Rosmarin hinzugeben und alles etwa 5 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.
Die Brötchenstücke noch einmal mit den Händen durchkneten, in die Pfanne geben, leicht andrücken und bräunen lassen. Die Brötchenmasse wenden, nochmals kurz anbräunen lassen, dann zerkleinern. Alle restlichen Zutaten - bis auf Knoblauch und Rosmarin - hinzufügen, alles gut durchmengen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

© 2026 coquina.de