Schweinelende mit Chorizo
pinchitos de solomillo con chorizo

Pinchitos de solomillo con chorizo sind köstliche Fleischspieße, die aus Schweinefilet (Solomillo) und Chorizo bestehen. Diese Kombination ergibt ein würziges und saftiges Gericht, das oft als Tapas serviert wird.
Dieses Gericht ist besonders beliebt wegen seiner intensiven Würze und der einfachen Zubereitung. Es eignet sich hervorragend als Vorspeise oder Hauptgericht und wird oft mit Brot und einem frischen Salat serviert.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Schweinelende
10 Zehen(n) Knoblauch
1 Zweig(e) Oregano
2 EL Schweineschmalz
1 Blätter Lorbeer
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
175 ml Fleischbrühe
200 g Chorizo

Vorbereitung

Die Schweinelende trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Anschließend klein hacken.
Das Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz von allen Seiten anbraten. Knoblauch, Oregano, Lorbeerblatt, Paprikapulver und etwas Salz und Pfeffer dazugeben.

Zubereitung

Die Brühe angießen und das Fleisch zugedeckt 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Chorizo in dünne Scheiben schneiden, nach 10 Minuten hinzugeben und alles einige Minuten offen weiterköcheln lassen, bis das Fleisch zart und das Wasser verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

© 2026 coquina.de