

Edel-Schinken-Wurst-Pizza



Mit sehr leckerem Schinken und Wurst

Ich bin bei meiner Recherche nach guten Produkten für die Zubereitung von meinen Gerichten vor kurzem auf einen Onlineshop gestoßen, der hervorragende Schinken- und Wurstspezialitäten anbietet. Und natürlich hat dieser Shop seinen Sitz in Spanien, denn woher sollte denn anders einer der besten Schinken auf der Welt kommen, als aus Spanien, und zwar der [Serrano Schinken](#).

Der Onlineshop heißt [Jamonarium](#) und liefert natürlich europa- oder sogar weltweit seine Produkte. Ich habe es mir nicht nehmen lassen und gleich einmal einige wunderbare Produkte bestellt, die ich kurz nach Ostern geliefert bekommen habe. Es handelt sich um eine Chorizo, eine Bauernwurst, Cebo Iberico Vorderschinken und natürlich Serrano Schinken.

Ich wähle für die Zubereitung ein Gericht, in dem ich alle vier wunderbaren, wohlschmeckenden, spanischen Produkte zusammenbekomme und mir dann schmecken lassen kann.

Die Franzosen haben ihren Flammkuchen, die Italiener ihre Pizza, aber leider haben die Spanier nichts vergleichbares dazu anzubieten. Das bestätigte mir heute auch nochmals ein Bekannter, der 15 Jahre in Madrid gelebt hat. Somit gibt es für diese Kombination der vier Produkte eine italienische Pizza.

Wenn die Italiener für ihre Pizzen Prosciutto di Parma verwenden, darf es nun auch gern ein spanischer Serrano Schinken sein.

Für die Pizza benötige ich nur noch einen frischen Hefeteig, passierte Tomaten und Mozzarellakäse zum Überbacken. Aber ich kann auf diese Weise eine leckere Schinken-Wurst-Pizza zubereiten und essen. Wobei diese Pizza aufgrund der wertvollen Zutaten unter „Edel“-Pizza rangiert.

Die Pizza bitte vor dem Backen nicht mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken und Wurst bringen genügend Würze für den Genuss mit.



Vor dem Backen ...

Und damit Sie auch noch einige Informationen über die für die Pizza verwendeten Produkte erhalten, hier einiges zu den Produkten, das ich der Website des Onlineshops Jamonarium entnommen habe:

Chorizo: Die natürliche iberische Chorizo El Coto de Seve ist eine Chorizo, die hauptsächlich aus Naturprodukten hergestellt wird. Diese Chorizo wird ausschließlich aus iberischem Schweinefleisch hergestellt, das später gewürzt wurde. Das charakteristischste an dieser Chorizo ist ihre rote Farbe, die durch den Herstellungsprozess entsteht.

Bauernwurst: Die typisch katalanische Bauernwurst wird mit magerem Fleisch hergestellt, in Naturdarm gefüllt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Sie wird in natürlichen Trocknungsräumen in der Dunkelheit getrocknet, bis sie die optimale Reife erreicht hat.

Iberica Cebo Vorderschinken: Der Iberica Cebo Vorderschinken

hat eine Reifezeit von 18 Monaten. Dieser reine iberische Schinken wird aus den Hinterbeinen des iberischen Freilandschweins gewonnen, die mit natürlichem Futter und Hülsenfrüchte ernährt werden. Das Fleisch der Schweine hat eine dunkelrote Farbe und ihr Fett – zwischen Weiß, Rosa und Transparent – hat eine cremige Textur und ein intensives Aroma. Es ist ein Produkt von höchster Qualität und wird weltweit als eine der großen gastronomischen Highlights geschätzt.

Serrano Schinken: Der Selection Schinken Gran Reserva ist ein unvergleichbarer Serrano Schinken, es handelt sich ohne Zweifel um einen der besten Serrano Schinken, die es gibt. Er wird mit Schinken von Schweinen der weißen Rasse hergestellt. Diese Schweine stammen aus Salamanca und ernähren sich von Viehfutter, Gräsern und Kräutern, außerdem bekommen diese Schinken eine luftgetrocknete, traditionelle Verarbeitung mit über 15 Monate Reifezeit in natürlichen Kellern.

Für 2 Personen:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Pizza:

- 100 ml passierte Tomaten (Packung)
- 2 Mozzarella (à 150 g)
- 100 g Serrano Schinken (6 Scheiben)
- 100 g Iberica Cebo Vorderschinken (10 Scheiben)
- ein Stück Chorizo
- ein Stück Bauernwurst

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 20 Min.



Krosse, würzige Pizza

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Würste in jeweils etwa 20 hauchdünne Scheiben schneiden.

Mozzarella auf einer Küchenreibe in eine Schale grob reiben.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Hefeteig rechteckig auf dem Backblech auslegen und ausdrücken.

Passierte Tomaten auf dem Hefeteig verteilen.

Pizza mit den Schinkenscheiben und den Wurstscheiben belegen.

Mit Mozzarella bestreuen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke

schneiden.

Jeweils ein Stück Pizza auf zwei Teller geben und servieren.

Die Pizza stückweise nach und nach aufessen.

Guten Appetit!

Linguine mit Chorizo



Ohne Gewürze, die Chorizos bringen genügend Würze mit

Einfaches Rezept.

Mit wenigen, frischen Zutaten.

Und so gut wie keine Gewürze.

Denn die spanischen Chorizo bringen genügend Würze und Schärfe mit.

Abgelöscht wird einem roten Primitivo, einem Wein aus Italien, für ein kleines Sößchen.

Für 2 Personen

- 350 g Linguine
- 400 g Chorizo (10 Stück)
- Primitivo
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Chorizo in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne ohne Fett bis etwa zum Ende der Garzeit der Pasta kross und knusprig unter Rühren braten.

Mit einem Schluck Primitivo ablöschen. Verrühren.

Kochwasser der Pasta abgießen.

Pasta zu den Chorizo geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Orecchiette mit Chorizo und Kürbis

Erneut ein Pasta-Rezept. Aber auch ein Wurst-Rezept, denn ich verwende frische Chorizo, die ich als eine Hauptzutat für die „Beilage“ für die Pasta verwende.

Dazu noch – passend zur Jahreszeit um Halloween herum – noch etwas Kürbis.

Mehr als Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bedarf es dann nicht. Denn die gewürzte Chorizo gibt genügend Würze an die Sauce ab.

Apropos Sauce, hier gebe ich keinen Fond oder Wein hinzu. Sondern bediene mich eines Tipps von Köchen. Ich nehme 10–15 Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn dieses ist ja leicht gesalzen und enthält sogar Stärke der gekochten Pasta und bindet somit die Sauce sogar noch ab.

[amd-zlrecipe-recipe:847]

Chorizo-Mangold-Röllchen

Eines meiner geliebten Röllchen-Rezepte. Selbst kreiert und etwas eigenes damit geschaffen.

Ich hatte Chorizo vorrätig, die ich anders als in einer Sauce verwenden wollte.

Außerdem hatte ich schönen, frischen, herrlichen Mangold. Der schöne, weiche, grüne Blätter hatte.

Was bot sich einfacheres an, als einfach eine Chorizo-Wurst in ein Mangold-Blatt einzurollen, zu fixieren, kurz in Butter anzubraten und in einer Weißwein-Sauce zu garen?

Fertig ist ein leckerer Snack, der aber auch schon fast als ganzes Abendessen durchgeht.

[amd-zlrecipe-recipe:838]

Chorizo, Champignons, Lauchzwiebel und schwarzer Reis

Erneut ein Gericht mit schwarzem Reis als Beilage.

Er hat mich überzeugt. Ich hoffe, Sie auch. Probieren Sie ihn ruhig einmal aus! Er schmeckt delikater. Um Längen besser als

Basmati- oder Jasmin-Reis.

Und merkwürdigerweise erinnert er in Farbe und Konsistenz an ein ganz anderes Produkt. Und zwar frische Blutwurst, die man in der Pfanne in Butter brät. Die Blutwurst platzt dann auf, der Inhalt der Wurst brät in der Pfanne und wird leicht grieselig. Und genau daran hat mich der schwarze Reis beim Essen erinnert. Sogar die Würze war leicht wie bei der Blutwurst vorhanden.

Als Hauptprodukte verwende ich Chorizo, Champignons und Lauchzwiebeln, dazu noch einige Knoblauchzehen. Kleingeschnitten, in Butter kurz gebraten und leicht gewürzt.

Dann gebe ich noch etwas gutes Olivenöl über das angerichtete Essen. Und verfeinere es mit frisch geriebenem Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:829]

Chorizo, Oliven und eingelegte Tomaten mit Calamarata

Bella Italia! In Hamburg!

Alles mit wenigen, frischen und qualitativ sehr guten Produkten aus Italien. Na gut, bis auf die Würste, die aus Spanien stammen.

Damit kann man ein einfaches, schnelles Gericht zubereiten,

das herrlich mundet und vorzüglich schmeckt.

Und man erfährt wieder einmal den Unterschied zu einem Fertiggericht, das man sich dann und wann doch aufgrund von Zeitmangel u.ä. zubereitet und der Magen rebelliert aufgrund von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und sonstigen Zusätzen. Nein, dieses Mal dankt es der Magen, indem er anstandslos versaut und sich über dieses tolle Gericht mit tollen, frischen Produkten freut!

[amd-zlrecipe-recipe:826]

Lammeintopf mit Bohnen, Kartoffeln und Chorizo



Lamm-Eintopf

Für den Lammeintopf kann man unterschiedlichstes Lammfleisch verwenden – von der Keule, der Haxe oder der Schulter. Ich hatte eine Lammschulter mit etwa 1,1 kg Gewicht gekauft. diese hatte nach dem Ausbeinen des Schulterblatts noch etwa 900 g. Verwendet werden für den Eintopf nur 250 g, die restlichen 650 g werden in den kommenden Tagen noch einer anderen Verwertung zugeführt. Den ausgebeinten Schulterknochen unbedingt aufbewahren, zusammen mit einigen Kalbsknochen oder auch Beinscheiben und Suppengemüse lässt er sich noch gut auskochen und herrlicher Fond zubereiten.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Lammfleisch
- 200 g Prinzessbohnen
- 80–100 g Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 1 Lauchzwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- ein kleines Stück Ingwer
- $\frac{1}{2}$ Strauß Bohnenkraut
- 3–4 Zweige Petersilie
- 2 Lorbeerblätter

- 40–50 g Chorizo vom Ring

- trockener Weißwein
- 1 l Gemüsefond

- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Fett

Zubereitungszeit: Ausbeinzeit 15 Min. | Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 2 Stdn.

Als erstes die Lammschulter mit einem Ausbeinbeinmesser entbeinen. 250 g Lammfleisch in gröbere Stücke schneiden wie für ein Gulasch.

Schalotten, Lauchzwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Kartoffeln schälen und in gröbere Stücke schneiden. Die Prinzessbohnen etwa dritteln. Das Stück Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Beim Bohnenkraut das Kraut abzupfen und möglichst grob lassen. Ebenfalls bei der Petersilie die Blätter abzupfen und nur grob kleinschneiden. Der Eintopf soll noch leicht rustikal sein.

Zum Anbraten habe ich Entenfett von meiner zuletzt zubereiteten Ente verwendet, das ich im Kühlschrank aufbewahrt hatte. Es passt von Konsistenz und Geruch recht gut zum dunklen Lammfleisch. Man kann aber auch Schweineschmalz oder anderes Fett verwenden. Das Fett in einem großen Topf erhitzen. Lammfleisch, Chorizo, Schalotten, Lauchzwiebel, Knoblauchzehen, Chilischote und Ingwer darin anbraten. Kräftig rühren und gut 5 Minuten zugedeckt anbraten und dabei Flüssigkeit ziehen lassen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Den Weißwein auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Gemüsfond hinzugeben. Dann die Bohnen und Kartoffelstücke hinzugeben. Ebenso das Bohnenkraut, die Petersilie und die Lorbeerblätter. Alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunden köcheln lassen.

Dann den Eintopf probieren und entscheiden, ob er weiterhin zugedeckt köcheln oder ohne Deckel noch für eine Stunde bei geringer Temperatur reduzieren soll, um den Geschmack des Eintopfs zu erhöhen. Beim Eintopf gilt wie auch beim Gulasch, je länger er köchelt, umso mehr verbinden sich die Aromen und umso besser schmeckt er dann. Nach 2 Stunden die Lorbeerblätter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In zwei großen Suppentellern servieren.