

Spaghettisauce Chorizo

Zutaten für 4 Personen

3	EL	Olivenöl	
3-4		Zwiebeln	In Ringe schneiden, langsam glasig dünsten
2		Knoblauchzehen	Grob Hacken, beugeben
50	g	Speckwürfeli	Beugeben
200	g	Chorizo-Wurst	In Scheiben schneiden, vierteln und zu Zwiebeln geben
150	g	Chery-Tomaten	Halbieren, beugeben
1	TL	Zucker	
1	EL	Balsamico-Essig	
1		Lorbeerblatt	Beugeben
1	Zweig	Thymian	Entblättern, beugeben, ca. 15 Minuten langsam sautieren
1	dl	Wodka oder Gin	In Suppenkelle über dem Gericht erwärmen, anzünden und darüber giessen Lorbeerblatt entfernen
2	dl	Crème fraîche	Beugeben, kurz aufkochen
		Salz, Pfeffer a.d.M	Abschmecken
		Basilikum / Petersilie	Mit etwas gehacktem Basilikum oder Peterli servieren.