GOZATU! DONOSTIA SAN SEBASTIÁN

Pintxo de Txistorra

Baskische Bratwurst mit grüner Paprika auf knusprigem Brot

VORBEREITUNG	ZUBEREITUNG	ERGIBT
10 Minuten	15 Minuten	12 Pintxos

ZUTATEN

- 500 g Txistorra
- 12 Scheiben Baguette
- 12 kleine grüne Bratpaprika
- 2 EL Olivenöl Extra Virgen
- grobes Salz, sehr sparsam

ZUBEREITUNG IN 5 SCHRITTEN



1 Zutaten vorbereiten

Paprika waschen und vollständig trocknen. Txistorra in zwölf gleich große Stücke schneiden.



2 Paprika braten

In Olivenöl braten, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen und nur minimal salzen.



3 Txistorra braten

Ohne zusätzliches Öl rundum braten, bis die Wurst vollständig durchgegart und gebräunt ist.



4 Brot rösten

Baguettescheiben kurz rösten und bei Bedarf mit wenigen Tropfen Bratöl beträufeln.



5 Pintxos anrichten

Je ein Stück Txistorra und eine Paprika auf das Brot setzen, fixieren und sofort servieren.

GOZATU-TIPP: Txistorra enthält genügend Fett und braucht kein zusätzliches Öl. Die Wurst nicht einstechen und vollständig durchgaren. Bei Pimientos de Padrón kann gelegentlich eine Schote scharf sein.