

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García empfiehlt:

### Mariscos Chilenos

& Marina Sauvignon Blanc

#### Zutaten

- 500 g Venusmuscheln
- 500 g Miesmuscheln
- 500 g Krebscheren
- 1 kg geräucherte Schweinerippe
- 5 geräucherte Chorizos
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 250 g Cherrytomaten
- 750 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 TL Oregano
- 1 TL Merkén (Pulver aus Chili, Salz, Koriandersamen)
- Butter, Olivenöl, Meersalz und Pfeffer



#### Zubereitung

1 EL Meersalz in eine heiße Pfanne einstreuen, 5 TL Olivenöl, Zwiebel in Streifen geschnitten und Knoblauch in Scheiben dazu geben. Wenn Zwiebeln und Knoblauch eine goldgelbe Farbe annehmen, in Steifen geschnittene Paprikaschoten hinzufügen und 5 Min. schmoren. 1 EL Butter zusammen mit Oregano und Merkén einrühren, zerkleinerte Schweinerippen und in Scheiben geschnittene Chorizos sowie Cherry-Tomaten dazu geben und alles weitere 5 Min. schmoren. Weißwein vom Rand aus eingießen und köcheln bis der Alkohol verdampft ist. Heiße Gemüsebrühe einfüllen, beide Muschelsorten dazu geben und kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Zum Schluss die Krebscheren in der Brühe erwärmen. Vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Ein sehr leckerer Begleiter zu dieser Meeresfrüchte Spezialität ist der Marina von P.S. Garcia – ein knackig-frischer Sauvignon Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)