

Choripán: argentinischer Hotdog

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Hotdogs

Für die Hotdogs

- 3 Chorizos zum Braten
- 3 kleine Baguettes

Für die Chimichurri-Salsa

- 1/2 Bund Petersilie
- 4 Zweig(e) Oregano
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Chili
- 125 ml Öl
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Für das Tomaten-Zwiebel-Curtido

- 2 rote Zwiebeln
- 3 Limetten
- 3 Tomaten
- 1 Esslöffel Öl
- 4 Zweig(e) Koriander
- 1 Teelöffel Salz

Ein Choripán ist kein gewöhnlicher Hotdog. Ein Choripán ist eine absolute Geschmacksexplosion. Der Name ist eine Mischung aus CHORlzo, der würzigen Wurst und PÁN,

einem knusprigen Baguette. In Argentinien werden Choripáns als kleine Vorspeise oder Snack vor einem *Asado*, einem großen BBQ-Spektakel angeboten. Aber wenn du erst einmal diesen super aromatischen Hotdog mit würziger Chimichurri-Salsa und Zwiebel-Tomate-Curtido probiert hast, wirst du sicher verstehen, warum ich einen Choripán nicht als Snack, sondern gern zum Sattessen einplane.

- 1 -

Für die Chimichurri-Salsa Petersilie und Oregano fein hacken. Knoblauch schälen und zerdrücken. Frühlingszwiebeln hacken. Chili längs aufschneiden, entkernen und hacken. Alles mit Öl, Zitronensaft und Essig vermengen und beiseitestellen.

- 2 -

Für das Tomaten-Zwiebel-Curtido Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr feine Halbmonde schneiden. In eine flache Schale geben, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Gesalzene Zwiebeln mit lauwarmen Wasser bedecken, weitere 10 Minuten stehen lassen und abseihen.

- 3 -

Koriander fein hacken. Tomaten halbieren und in feine Scheiben schneiden. Limetten auspressen. Alles zusammen mit Zwiebeln in einer Schüssel vermengen und beiseitestellen.

- 4 -

Für die Hotdogs Chorizos rundherum 5-7 Minuten in einer Grillpfanne braten. Auf einen Teller legen und beiseitestellen.

- 5 -

Choripán: argentinischer Hotdog

Baguettes aufschneiden und in der gleichen Pfanne mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Minute rösten. Unterseiten der Baguettes mit Chimichurri-Salsa bestreichen, mit Chorizo belegen und mit Curtido toppen. Obere Hälften auflegen und servieren.