

Gemüse auf ungarische Art

[Letscho]



Zutaten für vier Personen:

4 mittlere Tomaten
1 kg gelbe und rote Paprika, eventuell Spitzpaprika nehmen
1 rote Peperoni (alternativ Chili-Gewürz)
2 Gemüsezwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Frühstücksspeck (oder auch gekochter Schinken)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver scharf
3 EL Olivenöl (original ungarisch aber Schweineschmalz)

1. Tomaten kreuzweise einschneiden und ca. eine Minute in kochendem Wasser überbrühen. Dann kalt abschrecken, die Haut abziehen und achteln.
2. Zwiebel schälen und grob würfeln.
3. Paprika waschen, längs vierteln und die weißen Häute und Kerne entfernen. Wenn die Paprika größer sind, die Viertel nochmals teilen.
4. Peperoni längs halbieren und sorgfältig die Kerne entfernen. Quer in feine Streifen schneiden, nur ca. 1/4 davon verwenden.
5. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.

6. Frühstücksspeck und das Gemüse in Olivenöl (oder Schweineschmalz) anbraten, Knoblauchscheiben zugeben, etwas Wasser dazu und das Gemüse dann ca. 45 Minuten bei milder Hitze und geschlossenem Deckel dünsten. Das Gemüse sollte zum Schluss sehr weich gedünstet sein.
7. Mit Salz, frisch gemahltem Pfeffer und reichlich mildem und scharfem Paprikapulver würzen. Eventuell noch etwas Zitronenabrieb und 1-2 TL Weißweinessig zugeben.

Hinweise:

Letscho ist in Ungarn eine oft angebotene Beilage. Man kann Letscho warm oder kalt auch zu Reis oder Kartoffeln reichen. Oder zu Grillfleisch.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung 30 min, Gesamtzeit 75 min, Beilagen, Gemüse, ungarisch

Rezeptanregung und Foto:
Aus Ungarn, August 2007
Anpassung und Foto: Walter
Stand 12.01.2023