

Letscho - das ungarische Original

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 1/2 kg gelbe Spitzpaprika
500 g Tomaten
100 g geräucherter Speck
3 Zwiebeln
1 Esslöffel Paprika edelsüß
3 Esslöffel Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Du liebst Paprika und kaufst im Supermarkt immer dieses Dreierpack mit einer roten, einer gelben und einer grünen Paprika? Für dich als Paprika-Fan hat die ungarische Küche einiges zu bieten, wie zum Beispiel Letscho - ein Schmorgericht aus Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Speck. Da die grünen Paprika aber zu bitter und die roten zu süß schmecken, verwenden die Ungarn für ihr Letscho (Lecsó) nur gelbe Spitzpaprika. Für ein Schmorgericht ist Letscho sehr schnell auf dem Tisch. Vielleicht lässt du das Dreierpack ja beim nächsten Einkauf liegen und greifst zur gelben Sorte?

- 1 -

Tomaten und Paprika waschen. Paprika halbieren,

entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden.

- 2 -

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Tomaten am Strunk mit einem Messer leicht einritzen und mit einer Schaumkelle ins kochende Wasser legen. Sofort wieder herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Tomaten schälen und grob hacken. Speck würfeln.

- 3 -

In einem großen Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin glasig braten. Speck hinzugeben und 5 Minuten mit anbraten. Tomaten, Paprika und Paprikapulver hinzufügen und ca. 20 Minuten schmoren lassen.

- 4 -

Letscho mit Salz und Pfeffer abschmecken.