



ORF extra

Eingekochtes Letscho

Zutaten:

500 g Paradeiser
500 g rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
300 g Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
80 g Zucker
40 g Salz
Frisch gehackter Thymian und Oregano
3 EL Paradeisermark
60 - 70 ml (1/16 l) Rotweinessig
Öl zum Anschwitzen

Zubereitung:

- Paradeiser und entkernte Paprikaschoten würfelig, Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen, Paprikawürfel dazugeben und kurz mitdünsten.
- Dann die Paradeiserwürfel einmengen, das Paradeisermark unterrühren und mit Essig ablöschen. Die frisch gehackten Kräuter dazugeben und alles bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten kochen lassen.
- Mit Zucker und Salz abschmecken. Letscho in Gläser füllen, verschließen und bei 90 °C ca. 40 Minuten einkochen.

Verwendung:

Dank der bunten Paprikaschoten sieht dieses Letscho nicht nur nett aus, es schmeckt auch sehr gut und holt uns in der kalten Jahreszeit den Sommer in die Küche. Ich serviere es gerne zu gegrilltem Fleisch.