

Rezept

Kaltes Paprikagemüse (Letscho)

Ein Rezept von Kaltes Paprikagemüse (Letscho), am 09.06.2026

Zutaten

650 g vollreife Tomaten	1 kg bunte Paprikaschoten
3 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
100 g Frühstücksspeck (Bacon)	2 EL Butterschmalz
3 EL edelsüßes Paprikapulver	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Kümmel	1 TL getrockneter Majoran
125 ml Fleischbrühe	1 EL Weißweinessig
Salz	schwarzer Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie zum Servieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und vierteln.

2. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Den Frühstücksspeck klein würfeln.

3. Das Butterschmalz erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Zwiebel- und Knoblauchstreifen zugeben und hellbraun anschmoren. Beide Paprikapulver darüber streuen und durchrühren. Tomaten- und Paprikastücke sowie die Gewürze zugeben und die Fleischbrühe angießen. Zugedeckt mindestens 30 Min. schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

4. Das Paprikagemüse mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.