Rezept

# Kaltes Paprikagemüse (Letscho)

Ein Rezept von Kaltes Paprikagemüse (Letscho), am 18.06.2025

## Zutaten

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

## 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.