Rezept

Letscho

Ein Rezept von Letscho, am 24.05.2025

Zutaten

1 kg	rote Paprikaschoten
2	große weiße Zwiebeln
4 EL	Olivenöl
	Salz
6	kleine Zweige Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 - 2 EL	Rotweinessig
1 kg	gelbe Paprikaschoten
6	junge Knoblauchzehen
1 TL	edelsüßes ungarisches Paprikapulver
	Pfeffer
6-8 Zweige	Oregano
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Paprikaschoten längs halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch und Paprika dazugeben und ca. 8 Min. andünsten. Alles mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

2. 250 ml Wasser dazugießen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. schmoren. Die Kräuter abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen und Nadeln abstreifen und unter das Gemüse rühren. Alles mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Rotweinessig kräftig abschmecken.

3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Das heiße Gemüse bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen, Deckel aufsetzen. Gläser auf das hohe Blech des Backofens stellen und halb in den Ofen schieben (unten). Kochend heißes Wasser angießen, Blech einschieben, Ofentür schließen und das Letscho ca. 40 Min. einkochen.