

Letsco-Lesco, ungarisch

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als Paprikaeintopf oder Beilage zu Grillgerichten, gebratenem Fleisch oder Fisch

Zutaten

- 1 kg gemischter Paprika, in dicken Streifen oder Blättern
- (Vorzugsweise ungarischer Spitzpaprika)
- 100g durchwachsener Speck, grob gewürfelt
- (Geht auch mit ungarischer Kolbász, Debreziner, Polnische oder Bauernbratwurst in Scheiben)
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 4 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 3-4 geschälte Tomaten, grob gewürfelt
- (Geht auch mit Dosentomaten)
- 1 TL Rosen-Paprika, etwas Cayennepfeffer oder scharfer Paprika nach eigenem Geschmack
- Salz, etwas Zucker, ev. etwas Sambal Oelek
- Saure Sahne oder Creme fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Speck- Zwiebel- und Knoblauchwürfel in dem Sonnenblumenöl glasig anschwitzen und den vorbereiteten Paprika dazu geben.

Schritt3

Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Salz, etwas Zucker, Paprikapulver und Cayenne dazu geben.

Schritt4

Schritt5

Auf kleiner Stufe ca. 10 min. leise köcheln lassen, dann die Tomaten beifügen, (Dosentomaten mit dem Fond), Kurz "aufstoßen" lassen, nicht zerkochen, nachschmecken, wer mag etwas Sambal-Oelek dazu geben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit einem Klecks sauren Sahne oder Creme fraiche servieren.

Schritt8

Dazu wird in der Regel knuspriges Brot, Reis oder auch Salzkartoffeln gegessen

Rezeptart: Gemüsegerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/letsco-lesco-ungarisch/>