# Letscho

Ursprünglich stammt dieses Rezept aus der ungarischen Küche. Doch auch in Österreich, Tschechien, Polen und der Slowakei ist Letscho ein sehr beliebtes Schmorgericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Paprika (grüne) |
| 2 Stk. | Paprika (grüne) |
| 2 Stk. | Paprika (gelbe) |
| 2 Stk. | Pfefferoni |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Öl |
| 500 g | Paradeiser |
| 120 g | Speck |
| 1 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für das Letscho zunächst alle Paprikaschoten waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit den Kernen entfernen. Mit einem Sparschäler die Haut abziehen und die Paprika dann in dünne Streifen schneiden.

2. Pfefferoni waschen, längs aufschneiden und sorgfältig alle Kerne entfernen, dann sehr klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Knoblauch fein hacken und Zwiebeln in Ringe schneiden.

3. Speck in schmale Streifen schneiden. Paradeiser am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Kurz in kochendes Wasser legen, dann herausnehmen und die Haut abziehen. Paradeiser halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und klein würfeln.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin kurz auslassen. Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten, mit Paprikapulver bestäuben. Knoblauch, Paprikaschoten, Pfefferoni und Paradeiser dazugeben und weich dünsten lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

## Tipp

Traditionell wird Letscho als Beilage zu Fleischgerichten wie z.B. Schweinskoteletts serviert. Es schmeckt aber auch als vegetarische Variante ohne Speck zu Reis.