Letscho aus Ungarn

Mit dem Rezept für Letscho aus Ungarn lässt sich Pusztafeeling auf die Teller zaubern. Nicht nur superlecker, sondern auch sehr gesund. Schmeckt genauso lecker wie im Urlaub.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

1.5 kg	Paprika (gelbe)
2 Stk.	Paprika (grüne (scharf))
700 g	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
200 g	Speck
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Pflanzenöl
3 Stk.	Debreziner

Zubereitung

1. Für das Letscho aus Ungarn zunächst einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, anschließend die Tomaten hineingeben. Während diese kurz kochen, Eiswürfel in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser auffüllen.

2. Die Tomaten dann aus dem kochenden Wasser nehmen und sofort in das Eiswasser geben. Danach herausnehmen und vorsichtig die Schale abziehen. Als nächstes Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

3. Danach die grüne Paprika waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Nun die gelbe Paprika waschen, entkernen und in etwa zwei zentimetergroße Würfel schneiden. Jetzt auch die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

4. Dann eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen und den Speck hineingeben. Den Speck so lange braten, bis das Fett ausgelassen ist. Anschließend die Zwiebelwürfel zugeben und braten, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Jetzt die Tomatenwürfel in die Pfanne geben und solange braten, bis alles zu einer flüssigen Sauce wird.

5. Nun die Paprikawürfel und –ringe zugeben und einrühren und etwas köcheln lassen. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen und das Paprikapulver einrühren.

6. Die Pfanne nun wieder auf den Herd stellen und Salz und Pfeffer zugeben und vermischen. Das Gemüse nun bei mittlerer Hitze für etwa fünfundzwanzig bis dreißig Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich Umrühren. Wenn die Flüssigkeit zu wenig sein sollte, einfach etwas Wasser zugeben. Dabei jedoch aufpassen, dass das Gericht nicht zu flüssig wird.

7. Während der Garzeit die Debreziner in Scheiben schneiden. Die Würste nun zugeben und das Letscho für weitere zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend gleich heiß servieren.

Tipp

Als Hauptgericht serviert, schmeckt das Letscho aus Ungarn mit frischem Weißbrot sehr gut. Das Letscho kann jedoch auch als Beilage zu anderen Gerichten serviert werden. Rindersteak oder Fisch schmeckt beispielsweise mit Letscho sehr gut. Auch zu Grillgerichten eignet sich das feurige Gemüsegericht wunderbar.