

Letscho [ungarisch Lecsó],

auch Peperonata, ist ein Schmorgericht aus Paprika, Zwiebeln und Tomaten. Bevorzugt werden die spitzen hellen Sorten gelber Paprika.

Sie werden in Stücke geschnitten und mit Tomaten und am Ende mit edelsüßem Paprikapulver bestreut.

Es entsteht eine homogene Masse und die Paprikas zerfallen. Die Zubereitung wird oft abgewandelt: Sie können auch Zwiebeln, Speck und Wein hinzugefügen. Im Letscho können auch in Scheiben geschnittene Würste, z.B. Fleischwurst, Debrecziner oder Cabanossi erhitzt werden.

In Ostdeutschland ist das Gericht sehr beliebt als Beilage zu Grillgerichten, Bratwurst und anderen Fleischgerichten. Supermärkte und Lebensmittel-läden bieten dort verschiedene Sorten Letscho im Glas an. In anderen Teilen Deutschlands ist es nicht sehr verbreitet.

Hier das Rezept für vier Personen:

Zutaten:

1 kg ungarischer, gelber Spitzpaprika (versuchen Sie, im Supermarkt in Deutschland echten ungarischen Paprika zu bekommen - glauben Sie es einfach: er schmeckt besser!)

Evtl. auch 1 oder 2 rote Paprika

4 große Tomaten

2 große Zwiebeln

Hartwurst (vorzugsweise pikante ungarische Kolbász)

Öl, rotes Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Knoblauch

3 Eier

Zubereitung:

Die geschnittenen Zwiebeln und die dünn geschnittenen Kolbászscheiben mit Öl in einer Pfanne mit hohem Rand mit kleiner Temperatur anbraten.



Aber Achtung: Die Gyulai ist scharf ;-)

Währenddessen:

[Die Tomaten in kochendes Wasser tun - kurz warten - und dann kalt abschrecken. Jetzt die später störende dünne Haut abziehen und die Tomaten klein würfeln.

Die gelben Paprikaschoten in Ringe schneiden. Beginnen Sie am

dicken Ende. Schneiden Sie den ersten Ring mit dem Stiel ab und entfernen sie den darin befindlichen Stiel.
Dann entfernen Sie das in der Schote befindliche Kerngehäuse.
Erst dann die weiteren Ringe schneiden.

Jetzt können Sie die Tomaten und die gelben Paprikaringe hinzutun und alles ca. 15 - 20 Minuten schmoren lassen.

Nach Geschmack salzen und dann warten, bis die Paprika schön weich sind.

Die drei Eier aufschlagen, den Hahnentritt entfernen, salzen, verrühren und mit leichtem Rühren dem fertigen Paprika hinzufügen.

Falls Ihnen das Letscho etwas zu säuerlich vorkommt, tun Sie ohne Bedenken ein oder zwei Teelöffel Zucker hinzu.

Erst am Schluss mit gelbem süßen Paprika dekorieren. Wer's mag [das schmeckt oft noch besser] - streue vorsichtig scharfes Paprikapulver darauf.

Je nach Geschmacksrichtung können Sie auch mit Salzkartoffeln anrichten.
Und nun noch: Guten Appetit!

Hier können Sie das Rezept ausdrucken: [☞ Zum PDF-Druck](#)

[☞ Zum Verzeichnis - Ungarische Gaststätten in Deutschland & Österreich](#)

[☞ Zum Verzeichnis - Ungarische Spezialitäten online!](#)