

Peperonata Dolce

[Süße Paprikasauce]



Zutaten für 3-4 Portionen:

250 g rote Paprika (netto)
1/2 rote Chilischote mild
1/2 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
100 ml frisch gepresster
Orangensaft
1/3 TL Chiliflocken
1 geh. EL Gelierzucker

1. Paprika und Chilischote putzen und klein schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit 1/2 EL Olivenöl bei milder Hitze ca. 10 min braten. Immer wieder rühren.

2. Mit dem Weißwein und dem Orangensaft ablöschen, Chiliflocken zugeben und bei geschlossenem Deckel und milder Hitze in ca. 25 min weich dünsten.

3. Gründlich mixen, eventuell auch noch durch ein grobes Sieb pressen, in einen Topf zurückgeben und mit dem Gelierzucker mindestens 4 min köcheln.

4. In ein steriles Glas mit Deckel abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweise:

Schmeckt gut zum Beispiel zu Pecorino, aber auch zu Salami und Schinken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Grundrezepte, kalte Sauce, Aufstriche, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021