

Sommer für das ganze Jahr mit Paprika- und Chilipulver

Rezepte

Peperonata

Zutaten:

1 kg Paprika (rot, gelb und grün)
3 große oder 6 kleine reife Tomaten
3-4 Schalotten
6-7 Blätter Basilikum
Olivenöl
Salz
Weißweinessig

Paprikaschoten gut waschen und abtrocknen. Kerne und innere weiße Haut entfernen, dann in Streifen schneiden. Die reifen Tomaten häuten, entkernen, zerkleinern und zusammen mit den geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Schalotten, den Paprikaschoten, den Basilikumblättern, 4 EL Öl und 1 EL weißem Essig zum Kochen bringen. Mit Salz abschmecken und zugedeckt bei mäßiger Hitze etwa 30 Minuten kochen lassen.

Die Peperonata noch heiß in ein luftdicht verschließbares Glas geben und im Tiefkühlschrank aufbewahren. Nach dem Öffnen innerhalb von 2 - 3 Tagen aufbrauchen.

Paprika-Chili-Chutney

Zutaten:

500 g rote Paprika
2-3 Thai-Chili
2 Schalotten
125 g Rohrzucker
Saft einer Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz

Paprikaschoten waschen, trocknen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel (ca. 5 x 5 mm) schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Chilischoten waschen, halbieren und von den Kernen befreien.

Olivenöl in einem nicht zu großen Topf leicht erhitzen und Schalotten und Chilis bei schwacher Hitze 2 - 3 Minuten anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Zucker hinzufügen und einige Minuten bei mittlerer bis starker Hitze karamellisieren lassen, dabei immer wieder umrühren. Wenn der Zucker karamellisiert ist, gehackte Paprikaschoten hinzufügen und einige Minuten bei starker Hitze kochen.



Mit Zitronensaft ablöschen und mit 2 Prisen Salz abschmecken. Ca. 35 Minuten bei geschlossenem Deckel und unter gelegentlichem Rühren kochen lassen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat, dabei immer wieder umrühren. Wenn das Chutney noch zu wässrig ist, noch etwas länger köcheln lassen.

Das fertig zubereitete Paprika-Chutney in sterile Gläser füllen, sofort verschließen, für 5 Minuten auf den Kopf stellen und dann umdrehen. (Die gut verschlossenen Gläser können dann in einen Topf mit kaltem Wasser gegeben werden. Das Wasser wird dann zum Kochen gebracht - so bleibt die Konserve länger haltbar.)

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen sollten die Cutney-Gläser im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von ca. 5 - 6 Tagen verbraucht werden.

Paprika-Habanero-Konfitüre

Zutaten:

200 g rote Paprika
120 g scharfe, frische Chili (Habanero chocolate)
500 g Rohrzucker
1 Prise Salz
300 ml Wasser

Hilfsmittel:

Hashaltshandschuhe

Paprikaschoten waschen, trocknen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel (ca. 5 x 5 mm) schneiden. Handschuhe anziehen und Chilis waschen, halbieren und entkernen, dann in Stücke schneiden.

Paprika, Chili, Zucker, Salz und Wasser in einen Topf geben und bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen und mit dem Mixer pürieren, dann Konfitüre nochmals aufsetzen, evtl. etwas Wasser hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Gegen Ende unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen.

Die Konfitüre heiß in sterilisierte Gläser abfüllen, gut verschließen, 10 Minuten auf den Kopf stellen und dann umdrehen. An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen sollten die Gläser mit der Konfitüre im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von ca. 5 - 6 Tagen verbraucht werden.