

Peperonata Dolce

[Süße Paprikasauce]



Zutaten für 3 kleinere Gläser:

500 g rote Spitzpaprika (netto)

1/2-1 rote Chilischote mild oder mittelscharf

2/3 EL Olivenöl

200 ml trockener Weißwein

200 ml frisch gepresster Orangensaft

2/3 TL Chiliflocken

2 geh. EL Gelierzucker

1. Paprika und Chilischote putzen und klein schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit 2/3 EL Olivenöl bei milder Hitze ca. 10-15 min braten. Immer wieder rühren. Die Paprika soll nicht braun werden.

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 6 min köcheln.

4. In sterile Gläser 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. 70 min, Grundrezepte, kalte Saucen, Aufstriche, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023