

Lecsó / Letscho

von Dominik Zwahlen

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Zucker, Salz, Pfeffer, Paprika

60 Stück Pepperoni	Entkernen, in Scheiben schneiden
52 Stück Tomaten	Waschen und auf der Haut der Tomaten oben ein Kreuz einritzen, in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Die Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen und das Fruchtfleisch grob würfeln
3.6 kg Zwiebel	Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein zerdrücken.
6 dl Olivenöl	40 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika dazugeben und andünsten. Mit 10 TL Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit 1/2 L Wasser ablöschen. Die gewürfelten Tomaten dazugeben, mit Salz (10 TL), Pfeffer und Paprikapulver (10- 20 TL) würzen. Für ca. 40 Minuten bei schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel garen. (Alle Angaben für 40 Pers.)