

Süßsaure paprikas (Beilagen)



Zubereitung

Waschen und trocknen Sie die Paprikas, entfernen die Samen und schneiden in große Zungen. In einem Topf etwas Öl erhitzen und eine Knoblauchzehe hinzufügen. Wenn der Knoblauch gebräunt ist, fügen Sie die Paprikas und kochen ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze. Salz nach Geschmack, dann fügen Sie den Essig und Zucker und erhöhen die Hitze. Warten Sie ein paar Sekunden, um den Zucker zu schmelzen und den Essig zu reduzieren, dann vom Herd nehmen und servieren.

Tipps

Wenn Sie nicht möchten, Essig und Zucker direkt auf die Paprika hinzufügen, können Sie sie separat in einem Glas mischen.

Allgemeinwissen

Der süßsaure Geschmack ist weit verbreitet sowohl in der orientalischen und westlichen Küche. Im Osten, denken wir an den süßsauerer Soßen der chinesischen Küche. Im Westen finden wir die berühmten amerikanischen Barbecue-Sauce. Auch in Italien ist der süßsaure Geschmack angenehm, wenn auch nicht eine der grundlegenden Aromen der mediterranen Küche.

Informationen

Zubereitung 30 Minuten

Gesamtzeit 20 Minuten

Dient X Serviert 2 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Paprikas (3 gemischt rote und gelbe Paprikas)

Extra natives olivenöl (Ein Schuss extra natives Olivenöl)

Knoblauch 1 Zeh

12

Weißweinessig (3 EL Weißweinessig)

Zucker (Ein Teelöffel Zucker)