

SELBSTGEMACHTES LETSCHO

ZUTATEN

- 1 kg Paprika
- 700 g Zucchini
- 700 g Tomaten
- 5 große Zwiebeln
- 1 - 5 Knoblauchzehen
- 2 - 3 EL Zucker
- Salz, Pfeffer, Oregano
- reichlich Olivenöl

Tipps:

Wer das Letscho etwas deftig anrichten möchte, der kann 40 g geräucherten Speck zugeben.

ZUBEREITUNG

Die gesäuberten und klein geschnittenen Paprika werden in einem Topf zusammen mit Knoblauch und Zwiebeln in reichlich Olivenöl mit wenig Hitze angeschmort.

Dann kommen die geschnittenen Tomaten- und Zucchini- und Kürbistücken hinzu, sowie das Oregano.

Da sich die Aromen vor allem im Fett lösen, sollten wir die ausgereiften, süßesten Früchte zuerst in den Topf geben.

Das Ganze lässt man auf kleiner Flamme etwa eine Stunde lang köcheln. Je nachdem, wie flüssig man das Letscho haben möchte, wird beim Kochen noch etwas Wasser zugegeben.

Zum Schluss wird gut gewürzt und zuletzt 2 – 4 Esslöffel Zucker zugegeben und gut umgerührt.



EINKOCHEN

Man nimmt dazu neue oder gebrauchte Gläser.

Wichtig bei bereits benutzten Deckeln ist deren Unversehrtheit. Haben die Deckel Beulen oder Scharten, kann Luft eindringen und den Inhalt verderben lassen. Gläser und Deckel werden gründlich gesäubert und mit heißem Wasser gut gespült.

Bis zum Verwenden, werden die Gläser mit kochendem Wasser gefüllt und die Deckel in einer Schüssel mit ebenfalls kochendem Wasser übergossen. Alles kurz vorm Benutzen auf ein sauberes, trockenes Tuch stürzen. Ist das Letscho fertig gekocht, wird es in die noch heißen Gläser bis kurz unter den Rand gefüllt.

Diese werden dann sofort verschlossen und etwa eine halbe Stunde kopfüber gestellt. Damit sie keine Zugluft bekommen und langsam abkühlen können, decken wir sie mit einem Tuch ab. Danach drehen wir sie wieder um und kontrollieren, ob sich die Deckel nach innen ziehen. Das hört man an einem leisen Knackgeräusch. Gibt der Deckel auf leichten Druck nicht nach, ist er ebenfalls gut verschlossen. Nach dem Abkühlen kommen die Gläser in den Vorratsschrank und sind dort in der Regel zwei Jahre haltbar.

