



Letscho — *frisch & ins Glas*

Rauchig-würzig · **frisch als Beilage** zu Fleisch & Wurst — **oder eingekocht** für den Winter

MENGEN · ZUBEREITUNG · EINMACHEN

Mengen-Übersicht — wie viel wovon bei welcher Tomaten-Menge

Alles skaliert mit den **Tomaten**: Such dir deine Tomaten-Menge (Spalte) — die ganze Spalte ist dein Rezept.

ZUTAT	800 G	1 KG	1,2 KG	1,5 KG
Reife Tomaten (<i>gehäutet, gewürfelt</i>)	800 g	1 kg	1,2 kg	1,5 kg
Bunte Paprika (<i>in Streifen</i>)	800 g	1 kg	1,2 kg	1,5 kg
Milde Pfefferoni (<i>Ringe</i>)	3–4	4–5	5	6–7
Zwiebeln	200 g	250 g	300 g	375 g
Knoblauchzehen	1	1–2	2	2
Öl (<i>Sonnenblumen-/Rapsöl</i>)	2–3 EL	3 EL	3–4 EL	4–5 EL
Tomatenmark (<i>dunkel rösten</i>)	1½ EL	2 EL	2½ EL	3 EL
Geräuchertes Paprikapulver	1½ TL	2 TL	2½ TL	3 TL
Paprikapulver edelsüß	1½ EL	2 EL	2½ EL	3 EL
Zucker	¾ TL	1 TL	1¼ TL	1½ TL
Kümmel (<i>gemahlen</i>)	¼–½ TL	½ TL	½–¾ TL	¾ TL
Salz / Rauchsatz	¾–1 TL	1 TL	1–1¼ TL	1½ TL
Liebstockel (<i>frisch, fein</i>)	½ Bl.	½–1 Bl.	1 Bl.	1–1½ Bl.
Pfeffer (<i>frisch gemahlen</i>)	¼–½ TL	½ TL	½–¾ TL	¾ TL
Lorbeerblatt	1	1	1–2	2
Apfel- od. Hesperidenessig — <i>nur zum Einmachen</i>	50 ml	60 ml	70 ml	90 ml
→ ergibt ca. (<i>500-ml-Gläser</i>)	~1,4 L · 3×	~1,8 L · 3–4×	~2,1 L · 4×	~2,7 L · 5×

💡 Liebstockel sehr sparsam (sehr intensiv) · alles am Ende **abschmecken** (Salz/Pfeffer zieht beim Einkochen an). • 📖
Einmachen zusätzlich: Zitronensaft ins Glas — 250 ml ½ EL · 500 ml 1 EL · 720 ml 1½ EL.

🔥 So wird's rauchig & würzig

Zwiebeln dunkel-golden + Tomatenmark dunkel anrösten + **geräuchertes Paprika** + **Rauchsatz** = doppelte Rauch-Tiefe. **Kümmel** + **Liebstockel** geben die Würze. Milde Pfefferoni bringen viel Aroma, kaum Schärfe.



So geht's — *Schritt für Schritt*

- 1. Vorbereiten:** Tomaten **häuten** (kreuzweise einritzen, 30–60 Sek in kochendes Wasser, abschrecken, Haut ab), halbieren, Kerne grob raus, **würfeln**. Paprika entkernen, in **~1 cm breite, 4–5 cm lange Streifen**. Pfefferoni in **~½ cm dünne Ringe**. Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. *Tipp: sehr saftige Tomaten nach dem Würfeln leicht salzen & 10 Min abtropfen (Wasser weg) — weniger wässrig.*
- 2. Zwiebeln golden-braun** in Öl braten (gibt Tiefe), Knoblauch kurz mit.
- 3. Tomatenmark 2 Min dunkel anrösten** (bis es duftet & nachdunkelt).
- 4. Topf vom starken Feuer!** Beide **Paprikapulver + Kümmel** kurz einrühren (Sekunden — verbrennt sonst), **sofort mit den Tomaten ablöschen**.
- 5. Paprikastreifen + Pfefferoni**, Lorbeer, Liebstöckel, Zucker, Salz/Rauchsalz, Pfeffer dazu. **Nur 20–25 Min sanft schmoren** — Letscho bleibt **stückig**, nicht zu Mus zerkochen! Kräftig abschmecken. Lorbeer raus.

Option A — Frisch genießen

Als kräftige, rauchige **Gemüse-Beilage** zu Fleisch & Wurst servieren. Frischen **Thymian oder Basilikum** drüber. Fertig!

 **Ohne Essig kochen**, wenn du es frisch isst — der Essig ist nur fürs Einmachen.

Option B — Ins Glas einmachen

- 1. Essig (Apfel-/Hesperiden-) beim Schmoren mitkochen** (Schritt 5) — die Säure macht's haltbar.
- 2. Gläser sterilisieren:** 15 Min bei 140 °C (Umluft 120 °C), Deckel auskochen.
- 3. Zitronensaft ins Glas vorlegen:** 250 ml → ½ EL · 500 ml → 1 EL · 720 ml → 1½ EL.
- 4. Letscho kochend heiß einfüllen** (½ cm Rand frei), Rand abwischen, sofort verschließen.
- 5. Wasserbad:** Gläser aufrecht, Tuch am Boden, ~2 cm unter Wasser — **ab dem Sprudeln 30 Min**. Aufrecht auskühlen, **Vakuum prüfen** (Deckel fest/ingewölbt).

 **Wichtig fürs sichere Einmachen:** Paprika & Zwiebel sind **säurearm** → **Apfel-/Hesperidenessig (≥ 5 %) + Zitronensaft sind PFLICHT** und kochend heiß abfüllen + Wasserbad. Sonst Botulismus-Gefahr. **Haltbar:** kühl & dunkel (Keller/Speis) **~10–12 Monate**. Geöffnet: Kühlschrank, in ~1 Woche aufbrauchen. **Verderb** (gewölbter Deckel, Bläschen, Fehlgeruch, Schimmel) → nicht kosten, wegwerfen.