

# PAPRIKASALAT

Leisniger Kochbuch © 2014 Horst Ries

Dieser ungarische Salat wird aus Spitzpaprika gemacht – geht natürlich auch aus Gemüsepaprika – doch original ist Spitzpaprika. Spitzpaprika hat eine unangenehme harte Haut – und die muss entfernt werden, soll es angenehm essbar werden.

Dafür werden mitunter empfohlen: Überbrühen, Mikrowelle, Sparschäler... – alles falsch!

Die richtige Methode ist abbrennen – wie es früher die Hirten über dem Lagerfeuer handhabten.

In der heimischen Küche geht das ganz gut mit den halbierten und ausgeschabten Schoten auf dem Backblech direkt unter dem vorgeheizten Grill - oder man hat einen Küchen-Bunsenbrenner.

Dabei soll die Haut Blasen werfen und kann sogar verkohlen – das gibt dem Ganzen dann einen angenehmen Röstgeschmack, der bei den anderen „Schäl-Methoden“ fehlt.

Die noch warmen Schoten decke ich zum Nachreifen einige Minuten mit einer Folie ab. Dann lässt sich die Haut mit einem kleinen Messer bequem abziehen bzw. abschaben – evtl. unter fließendem Wasser.

Dann längs halbieren und die „Innereien“ entfernen, ausspülen. Die Schoten quer in 5 mm Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl, Balsamico-Essig, und Pfeffer aus der Mühle marinieren und 30 min in den Kühlschrank.

Ein paar gehackte Knoblauch-Würfelchen machen sich ganz gut – ist aber nicht immer angebracht...

Fertig!

Manchmal gebe ich zur Geschmacksabrundung noch etwas Schnittlauch darüber. „Dekorationspetersilie“ kommt bei mir nicht dran !

