

Ingrid Palmethofer

Professional

Paprika-Pfirsich-Salsa

Vorspeise

Chutney/ Marmeladen



Zubereitung  **Schwierigkeit:** ● ● ● ● ○ **Zeit:** 60 min. 

Für das Paprikasalsa die Paprika waschen und putzen, Stielansatz, Kerngehäuse und Samenscheidewände entfernen. Paprikas, Zwiebeln und Knoblauch im Mixer in feine Stücke von 1-2 mm zerkleinern. Das Gewicht des Gemüses wiegen und 2% Salz davon berechnen. Das Salz unter das Gemüse mischen, bis es gleichmäßig verteilt ist. Die Mischung nun in ein Weck-Sturzglas mit Beschwererkit füllen. Dabei Schicht für Schicht gut verdichten, damit alle Luftbläschen herausgedrückt werden. Oben ausreichend Platz frei lassen. Fermentierungsdauer: 14 – 21 Tage, Haltbarkeitsdauer: mind. 1 Jahr

Das bereits fermentierte Paprikasalsa in einem Sieb abtropfen lassen und die Lake dabei auffangen. Vollreife Pfirsiche in dünnere Spalten schneiden und mit der Gabel zu einem groben Püree zerdrücken. So bleiben fürs Mundgefühl noch angenehme Stückchen. Das Püree mit der Paprikasalsa vermischen. Die Salsa abschmecken und je nach Bedarf mit etwas aufgefangener Lake, Apfelessig und Zucker abschmecken. Wenn Sie es gerne scharf mögen, geben Sie etwas Chilipulver dazu.

Dieses Salsa passt perfekt zu Fleisch und Fisch, aber auch zu Gemüse und Käse vom Grill. Es verleiht den Speisen eine frische, fruchtig-säuerliche Note!

Zutaten

Paprika-Salsa

1200 g rote Paprikaschoten
(möglichst fleischig)

3 mittlere weiße Zwiebeln,
geschält

6 Knoblauchzehen, geschält

Ursalz nach Berechnung

250 ml rotes Paprikasalsa
(bereits fermentiert)

300 ml Püree von vollreifen,
weichen Pfirsichen

etwas Zucker

1 kleiner Schuss Apfelessig

etwas Chilipulver nach
Belieben