

Die heimatliche Kochecke!

Pfeffersoße (Zacuscă)!

Zutaten:

1 Kg. Pfeffer (grüne Paprika),
1 Pfund reife Tomaten,
1 Eßl. Tomatenmark,
2 Zwiebel,
5 - 6 Knoblauchzehen,
Salz,
1/2 Tasse Öl, (nach Belieben auch etwas mehr),
1 Prise Zucker.

Die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln zusammen mit den ganzen Knoblauchzehen im Öl hell anrösten. Die in nicht zu dünne Ringe geschnittenen Pfeffer und die enthäuteten, grobgeschnittenen Tomaten, Salz Zucker und Tomatenmark dazutun und 1 bis 1 1/2 Stunden im Backofen gar dünsten. Wenn die Pfeffersoße kocht, Backofen auf »klein« stellen, damit sie nur »köchelt«, d.h. nur langsam kocht. Während der Garzeit nur einmal umrühren. Die Soße nach Belieben dick einkochen. Keine andere Flüssigkeit dazu gießen.

Abwandlung:

Man kann 2 Pfeffer weniger nehmen und dafür eine klein gewürfelte Aubergine (Vinete) begeben, mit Schale. Wir haben daheim auch kleine, junge Kürbsla (Melonenkürbis) dazu getan, auch klein geschnitten.

Diese Pfeffersoße kann man mit Brot oder Kartoffelstampfer essen. Katletta (Frikadellen) oder frische Bratwurst schmecken auch gut dazu. Besonders in der heißen Sommer- und Dreschzeit war die Pfeffersoße eine gern zubereitete Speise, da sie schnell zubereitet ist und man sie abends auch kalt essen kann. Daher wird sie nur mit Öl zubereitet.

Gerlinde Stiller