Piperade

Kategorie:	10) Beilagen/Gemüse	Vorbereitungszeit:	00:15
Rezept Nr	595	Garzeiten:	00:25
Portionen:	6	Jahreszeit:	

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Paprikaschoten	3	Stück	2 rote und 1 grüne	
Zwiebel	1	Stück	große Gemüsezwiebel	
Knoblauchzehen	4	Stück		
Olivenöl				
Salz/Pfeffer				
Piment d'Espelette				
Eier	6	Stück	für "Piperade basquaise"	
Tomaten	3	Stück	Ochsenherzen	
Schinken	6	Scheiben	roh: Bayonne; Noir de Bigorre	
Petersilie	1	Bund		

Zubereitung

1, Tomaten einritzen und kurz in kochendes Wasser legen bis die Haut beginnt sich abzulösen. Abschrecken, Haut abziehen und entkernen, in grobe Stücke schneiden.

2. Zwiebel schälen, Paprikaschoten entkernen und beides in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und klein hacken.

3. In einem Topf, der gut anbrät (Gusseisen), die Paprika in heißem Öl anrösten, dabei dürfen ruhig einige schwarzen Stellen entstehen - gut für das Aroma. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und mitbraten. Dabei immer wieder umrühren. Zuletzt die Tomatenstücke zugeben. Salzen, pfeffern und zwischen 20 und 25 Minuten dünsten. Zeit ist abhängig davon, welche Konsistenz das Gericht haben soll.

4. Die Piperade sollte beim Servieren nicht zu viel Kochflüssigkeit haben. Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit etwas Piment d'Espelette würzen und heiß oder kalt servieren, z.B. zu gebratenem Huhn, Thunfisch, Kalb oder Schwein (sehr gut zu Segreto vom Grill), aber - insbesondere in seiner nachstehenden baskischen Version - auch sehr gut als eigenständiges Gericht.

5. Variation: Als "Piperade basquaise" wird das Gericht bezeichnet, wenn man die Eier aufschlägt und unter das gare Gemüse mischt. Stockt die Masse nicht ausreichend, dann einfach bei 80° für einige Minuten in den Ofen schieben. Vor den Servieren mit etwas Petersilie und evtl. einigen gebratenen Schinkenstreifen bestreuen.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für