

## Letscho nach ungarischer Art

**Anzahl Portionen:** 4

**Zutaten:**

3 kg Tomaten  
1 kg Zwiebeln  
2 kg ungarischen Spitzpaprika  
1 kg Gurken  
200 ml Kräuteressig  
300 ml Gemüsebrühe  
300 g Zucker  
80 g Salz  
200 g Speck  
Lorbeerblätter  
2 EL edelsüßes Paprikapulver  
Olivenöl



**Zubereitung:**

Alle Zutaten waschen. Tomaten vierteln, Zwiebel schälen und klein schneiden, Paprika vom Gehäuse befreien und dann ebenfalls klein schneiden. Öl im großen Topf heiß machen, erst den Speck, dann Zwiebeln anbraten, anschließend Paprika, Tomaten, Gurken und Lorbeerblätter hinzugeben. Etwa 5 Minuten dünsten lassen und mit Kräuteressig und Gemüsebrühe ablöschen, weitere 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken lassen.

Dazu am besten Baguette oder Weißbrot servieren.

Tipp: Schmeckt natürlich sofort, lässt sich aber auch hervorragend in gut verschlossenen Gläsern (wie Eingewecktes) aufbewahren.