



Peperoni süss-sauer im Reisring

Ein fernöstliches Peperoni-Rezept mit Sojasauce, Ingwer und Sesam. Dazu weisser Balsamico und Glassa. Letzteres ist eingedickter Traubenmost, der bereits von den alten Römern als Süsstoff verwendet wurde und früher in vielen Teilen der Welt nebst dem teuren Honig als Süssmittel diente. Dazu liefert wenig Peperoncino eine leicht scharfe Komponente, Knoblauch und Zwiebel mehr Geschmacksfülle.

Zum Schälen werden die Peproni nach vielen Rezepten im Ofen angeröstet, dann in ein feuchtes Tuch eingeschlagen und schliesslich geschält. Man kann sie aber auch einfach mit dem Sparschäler enthäuten.

Zutaten (1-2 Portionen)

- 1/2 rote Peperoni ca.250g
- 1/2 gelbe Peperoni ca.250g
- 40g Zwiebel
- 3cm frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4cm Peperoncino
- 1Tl Sesamsamen
- 1dl Gemüsebouillon
- 2El Passata di Pomodoro
- 2El Glassa
- 1Tl Rohrzucker
- 1El Sojasauce (Kikkoman)
- 2-3Tl weisser Balsamico
- 2El Kokosfett
- 1El Sauerrahm

Peperoni schälen, weisse Häutchen im Inneren herausschneiden und zu groben Stücken schneiden. Zwiebel grob hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und klein hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote

zu schmalen Streifen schneiden. Sesam im Mörser grob zerstossen.

Zwiebel in Kokosfett 3 Minuten sanft andünsten bis sie glasig ist. Knoblauch, Sesam, Peperoncino und Ingwer zugeben, kurz mitdünsten. Peperoni zugeben und mit den Gewürzen vermischen. Bouillon und Passata zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis die Peperoni knapp gar ist. Nach ca. 20 Minuten die Glassa einrühren. Zum Schluss mit Sojasauce, Balsamico und bei Bedarf mit Rohrzucker abschmecken.

Im Reisring anrichten und einen Klacks Sauerrahm daraufgeben.





