



Confettura di peperoncino

Zutaten

(Für 4 bis 8 Gläsli, je nach Grösse)

200 g frische Peperoncini
800 g frische Peperoni
400 g Zucker
2 dl Rotwein
1 EL Meersalz
1 TL Oregano

Zubereitung

Peperoncini und Peperoni waschen, halbieren und von den Kernen befreien. Achtung: Peperoncini sind scharf, deshalb am besten unter fliessendem Wasser verarbeiten und während dieser Arbeit den Kontakt der Hände mit dem Gesicht vermeiden. Alles in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Mit Salz, Wein und 1 EL Zucker auf kleinem Feuer halb zugedeckt eine gute Stunde köcheln (bis Peperoncini und Peperoni sehr weich sind). Durch ein Passevite in eine andere Pfanne drehen (so bleiben die Häute draussen). Dann mit dem Zucker und dem Oregano aufkochen und wiederum köcheln, bis die Masse einkocht und etwas dicklicher wird. Sofort in gut gereinigte Gläser füllen, mit dem Deckel verschliessen und die Gläser auf den Kopf stellen, bis sie kalt sind. Etikettieren, verschenken oder geniessen!

Tipps: Die Confettura di peperoncino passt zu Weich-, Hart- oder Frischkäse, zu Bollito misto, grilliertem Fleisch oder einfach zu Siedfleisch anstelle von Senf. Die scharfe Paste macht sich auch auf dem Frühstückstisch oder zum Aperitif gut – aufs Brot oder auf den Toast gestrichen. Oder wie wäre es mit einem speziellen Dessert: Vanilleglace mit etwas Confettura, einen Löffel voll in den Teig für einen pikanten Schoggikuchen etc. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wer es schärfer mag, spielt mit der Menge, z. B. 300 Gramm Peperoncini und 700 Gramm Peperoni. Auch mit den Farben kann man pröbeln: rote Peperoncini und grüne Peperoni, umgekehrt oder gar gemischt.