

Adschika

by Andreas - Mittwoch, Dezember 16, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/adschika/>

Für diese russische Gemüsebeilage werden traditionell alle Zutaten durch eine Reibe passiert. So entsteht dann ein sähmiger Brei. Ich mag es aber gern stückig. Dem Geschmack tut das keinen Abbruch.

1000 gr. Tomaten

300 gr. rote Paprikaschoten

300 gr. Zwiebeln

300 gr. Äpfel

300 gr. Möhren

2 EL Zucker

3 EL Öl

1 scharfe Peperoni

2 Knoblauchzehen

1 TL Salz

Tomaten, Zwiebeln, Äpfel, Paprika, Knoblauch und die Peperoni in kleine Würfel schneiden. Die Möhre fein raspeln. Alles in einen Topf geben und mit dem Zucker, Öl und Salz etwa 2 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Schmeckt kalt und warm als Beilage für Fleisch oder Fisch.