



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Sataasch / Letscho 1 (mit Würstchen) und Satarasch / Letscho 2

Satarasch / Letscho

Variante 1: Letscho mit Würstchen

Zutaten

- 750 g grüne, rote und gelbe Paprikaschoten
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Tomaten oder Tomaten aus der Dose
- 1 Esslöffel Öl
- 6 Debreziner Würstchen
- Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten putzen, entkernen und in breite Streifen schneiden.
2. Den Speck würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Frische Tomaten überbrühen, häuten und vierteln.
4. Das Öl in einem Topf erhitzen. Speck, Zwiebeln und Knoblauch darin etwa 5 Minuten unter Rühren anbraten.
5. Paprikapulver darüberstreuen. Die Paprikastreifen hinzufügen und etwa 10 Minuten mitgaren.
6. Die Tomaten dazugeben und alles weitere 10 Minuten köcheln lassen.
7. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden und unter das Gemüse mischen. Bei milder Hitze weitere 5–10 Minuten ziehen lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Kartoffeln oder Reis.

Variante 2: Letscho mit Gemüse

Zutaten

- 1 kg gemischte Paprikaschoten
- 750 g Tomaten oder 2 kleine Dosen Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 50 g gewürfelter Speck, nach Belieben
- 3 Esslöffel Fett oder Öl
- 2 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver
- 1 gestrichener Kaffeelöffel Salz

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und von weißen Häutchen sowie Kernen befreien. Anschließend in Streifen schneiden.
2. Die Tomaten überbrühen, häuten und vierteln. Bei Dosentomaten entfällt dieser Schritt.
3. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.
4. Den Speck in einem Topf kross anbraten. Das Fett oder Öl und die Zwiebelstreifen hinzufügen und mitbräunen.
5. Paprikapulver und Salz darüberstreuen und gut vermischen.
6. Paprikaschoten und Tomaten dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten weich dünsten.

Varianten

- Das Letscho kann zusätzlich verfeinert werden mit:
 - in Scheiben geschnittenen Würstchen,
 - mild geräucherter, weicher Wurst oder
 - verquirlten Eiern, eventuell mit etwas saurer Sahne verrührt.