

Tipps für Peperoni

Über die verschiedenen Arten von Peperoni könnte man Bücher schreiben. Hier drei Arten die hilfreich sind.

Grillierte Peperoni für Antipasti und andere feine Geschichten.

Beliebige Anzahl Peperoni (Für ein Grillrost im Backofen – 6 fleischige Peperoni)

Feuchtes Geschirrtuch

Backofen 200 Grad vorgeheizt (ich benütze Umluft aus Bequemlichkeit)

Peperoni waschen, Stiel und Kernen samt hellen Stellen entfernen

Mit Hautseite nach oben auf dem Grillrost ausbreiten, so dass sie nicht zwischen den Lücken runterfallen)

Ca. 20 Minuten im Backofen (dabei beobachten)

Es müssen sich schwarze Blasen bilden

Rausnehmen und auf einer Unterlage ausbreiten. Sofort mit dem gut feuchten Tuch abdecken und andrücken.

Auskühlen lassen und dann die Haut entfernen. Durch die Blasenbildung löst sich die schwarze Haut kinderleicht.

Beliebig in Streifen schneiden, abschmecken mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Peterli, Kapern, Sardellenfillet...

Gegrillte Peperoni aus der Auflaufform



Peperoni wie oben waschen und putzen

Entweder ganze Hälften oder Streifen schneiden

In eine Auflaufform geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, (Knoblauch) und viel Kapern durchmischen.

Mit feinem Dinkelpaniermehl (geht natürlich jedes) bestreuen und dann im Ofen bei max. 180 Grad für 20-25 Minuten backen.

Plick-Plack

Dafür benötigt man Cornaletti. Lange, dunkelrote, eher fleischmagere Peperoni. 2 Kilo

2-3 scharfe Peperoncini

Grobes Meersalz

2 Selleriestaudenstängel

2 Knoblauch

Olivenöl ca. 7dl

Nach Belieben ein paar Tomätli

Peperoni wie oben waschen und putzen und dann in mittelgrosse Stücke schneiden. Mit dem Salz bestreuen (es braucht nicht viel), gut durchmischen und in einem Abtropfsieb schwitzen lassen. Sie müssen Feuchtigkeit verlieren und man verstärkt den Effekt, wenn man die Peperoni mit einem Gewicht presst. 4-5 Stunden stehen lassen.

Ebenso Sellerie in Rädli schneiden und Tomätli vierteln, Knoblauch schälen und ganz lassen.

Viel Olivenöl erhitzen (nicht sehr heiss) und dann alles begeben und unter wiederholtem Rühren, auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden kochen und reduzieren. Knoblauch nach ca. 30 Minuten entfernen. In sterile Einmachgläser füllen und so bald wie möglich geniessen. Ausser im Gefrierfach, eignet sich diese Art nicht für allzu lange Haltbarkeit. Im Kühlschrank 2-3 Wochen.