

SPETZOFAÏ

WURSTEINTOPF aus dem PILION

EINKAUFLISTE

- 800 g - 1 kg Peperoni (wenn möglich verschiedene Sorten/Farben)
- 2 – 3 grosse Zwiebeln (wenn möglich sog. Gemüsezwiebeln!)
- 2 – 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Dill und Petersilie
- 1 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano
- 1 – 2 Stangen Zimt, Pfeffer ev. Nelken und Wachholderbeeren
- Ev. 1 Suppenlöffel voll Tomatenpüree
- ½ - 1 Suppenlöffel Zucker
- ½ Suppenlöffel Salz oder Bouillonpulver
- Olivenöl
- 300 – 500g pikante Würstchen (Merguez od Chorizo) in ca 2 – 3 cm lange Stücke geschnitten

FAKULTATIV

- getrocknete Tomaten in kleine Stücke geschnitten

ARBEITSANLEITUNG

Zubereitung der Peperoni

Waschen, in ca 3 - 5 cm breite Stücke schneiden.

Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

In einer weiten Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten (Beigabe des Zuckers nicht vergessen!)

Peperonistücke nach und nach zufügen, sowie die verschiedenen Gewürze, Mehl darüberstreuen.

Wurststücklein und eventuell getrocknete Tomaten begeben.

Auf kleinem Feuer min. 40 min. kochen lassen und dabei achten, dass möglichst wenig Juice entsteht, eventuell denselben mit dem Tomatenpüree binden!

Leicht auskühlen lassen und dann servieren.