



# Vegetarische Paprikasülze

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Mediterran, herzhaft-scharf

## Zutaten

- 2 gelbe Gemüsepaprika, gewaschen, entkernt, geviertelt
- 2 grüne Gemüsepaprika, gewaschen, entkernt, geviertelt
- 1 rote Gemüsepaprika, gewaschen, entkernt, in Würfeln
- 600 ml Gemüsebrühe
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt (Nach eigenem Geschmack)
- 3 El Olivenöl
- 2 Tl Rosenpaprika
- 1 Tl Tomatenmark
- 100 ml Weißwein
- 4 Blätter weiße Gelatine, eingeweicht
- 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst den Backofengrill vorheizen und die vorbereiteten Paprika Viertel, mit der Hautseite nach oben, auf das gefettete, flache Backblech legen. Auf der 2. Schiene von oben ca. 10 min. rösten, bis die Haut Blasen wirft. Mit einem feuchten Küchentuch 10 min. bedecken, dann die Haut abziehen.

### **Schritt3**

Eine Terrinen Form mit Klarsichtfolie auslegen.

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, mit Paprikapulver bestäuben und das Tomatenmark kurz mit angehen lassen. Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblatt und Rosmarin dazugeben; ca. 25 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt6**

Danach durch ein feines Küchensieb streichen und auf 200 ml einkochen lassen; die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Nachwürzen, etwas erkalten lassen, bis Alles leicht zu gelieren beginnt.

### **Schritt7**

Abwechselnd die Paprikaschoten und den Paprikafond einschichten, über Nacht kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und mit einem in heißem Wasser erwärmten Sägemesser in Fingerdicke Scheiben schneiden.

### **Schritt10**

Mit Gekonntgekocht "Dip Meditrranée" frischen Blattsalaten und knusprig geröstetem Knoblauchbrot servieren.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-paprikasuelze/>