

Omas Zacusá

Zutaten:

- 500 g Tomaten
- 2 Auberginen
- 4 Paprika, am besten Tomatenpaprika
- 2 Gemüsezwiebel
- 1-2 Möhren
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 TL schwarze, ganze Pfefferkörner
- Lorbeerblätter
- 1 EL Zucker
- Salz
- 50 ml Öl



Quelle: Anamaria Zube-Pop

Zubereitung:

Auberginen und Paprika am besten über dem Holzkohlegrill rösten bis die Haut schwarze Blasen schlägt. Die Holzkohle gibt ein wunderbares Raucharoma, die Zubereitung gelingt aber auch im Backofen mit Grillfunktion! Abkühlen lassen, die Haut abziehen und dann klein hacken bzw. schneiden.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten, dann in Viertel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls klein schneiden, in einem Topf mit dem Öl etwas anbraten, anschließend alle Zutaten dazu rühren und mit Salz abschmecken.

Das Ganze bei kleiner Flamme solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit merklich gesunken ist. Immer wieder rühren, damit die Masse nicht am Topfboden anbrennt, anschließend noch heiß in Einmachgläser umfüllen, verschließen und auf dem Kopf stellen, um ein Vakuum zum haltbar Machen zu erzeugen.

