

Zacusca

Rumänische Spezialität
Brotaufstrich aus gegrilltem und geschmortem Gemüse

Zutaten

- 3 kg Auberginen
- 2 kg Paprika
- 4 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Peperoni
- ½ l Sonnenblumenöl
- ½ l Tomatensaft
- 1 EL Zucker, 1 EL Salz,
- 1 TL Pfeffer



Gemüseauswahl zur Herstellung von Zacusca



Zubereitung

Auberginen über Holzkohle 30 Minuten grillen, bis sie ringsherum weich sind.

Die Haut abziehen: Das geht gut - wenn man die Auberginen auf eine große Arbeitsfläche legt, mit der linken Hand (Arbeitshandschuh) festhält, der Länge nach halbiert und nun das weiche Fleisch mit einem großen Messer auf das Arbeitsbrett schiebt. Nicht zu dicht an der Schale abschaben denn hier kann die Aubergine manchmal Bitterstoffe enthalten. Das weiche Auberginenfleisch in kleine Stücke hacken und in einer Schüssel sammeln. Paprikaschoten anbraten, Haut soweit wie möglich abziehen. Zwiebeln und Karotten schälen und ebenfalls hacken. Alle Zutaten durch den Fleischwolf drehen und getrennt beiseite stellen. Etwas Öl in eine große Pfanne gießen, die Zwiebeln anbraten, nach und nach Karotten und Paprika hinzugeben und bei Bedarf Öl nachfüllen. Das Ganze nun bei mittlerer Hitze eine Stunde

schmoren. Auberginen, Tomaten und Tomatensaft mit den Gewürzen dazugeben und alles eine weitere Stunde schmoren. Wasser verdunstet und soll durch so viel Öl ersetzt werden - dass nichts anbrennen kann. Das können 500 ml und auch mehr sein. Gelegentlich umrühren und zum Schluss abkühlen lassen. Zacusca ist dicht abgefüllt und kühl gelagert lange haltbar.

Der besondere Geschmack entsteht durch Reduktion von Wasser und Konzentration der Aromastoffe durch Grillen und Schmoren. Das austretende Pflanzenöl gemischt mit gutem Sonnenblumenöl ist Geschmacksträger und Konservierungsmedium. Zacusca ist ein wertvoller Vitaminvorrat für die gemüsearme Jahreszeit. Über Grillkohle wird das Gemüse zuerst gegrillt und anschließend fertig geschmort.



Zacusca schmeckt am besten gut gekühlt; - als Beilage zu Grillfleisch oder als Brotaufstrich

