Peperoni süss-sauer im Reisring

Ein fernöstliches Peperoni-Rezept mit Sojasauce, Ingwer und Sesam. Dazu weisser Balsamico und Glassa. Letzeres ist eingedickter Traubenmost, der breits von den alten Römern als Süssstoff verwendet wurde und früher in vielen Teilen der Welt nebst dem teuren Honig als Süssmittel diente. Dazu liefert wenig Peperoncino eine leicht scharfe Komponente, Knoblauch und Zwiebel mehr Geschmacksfülle.

Zum Schälen werden die Peproni nach vielen Rezepten im Ofen angeröstet, dann in ein feuchtes Tuch eingeschlagen und schliesslich geschält. Man kann sie aber auch einfach mit dem Sparschäler enthäuten.

Zutaten (1-2 Portionen)

1/2	rote Peperoni ca.250g
1/2	gelbe Peperoni ca.250g
40g	Zwiebel
3cm	frischer Ingwer
1	Knoblauchzehe
3-4cm	Peperoncino
1Tl	Sesamsamen
1dl	Gemüsebouillon
2El	Passata di Pomodoro
2El	Glassa
1Tl	Rohzucker
1El	Sojasauce (Kikkoman)
2-3Tl	weisser Balsamico
2El	Kokosfett
1El	Sauerrahm

Peperoni schälen, weisse Häutchen im Inneren herausschneiden und zu groben Stücken schneiden. Zwiebel grob hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und klein hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote

zu schmalen Streifchen schneiden. Sesam im Mörser grob zerstossen.

Zwiebel in Kokosfett 3 Minuten sanft andünsten bis sie glasig ist. Knoblauch, Sesam, Peperoncino und Ingwer zugeben, kurz mitdünsten. Peperoni zugeben und mit den Gewürzen vermischen. Bouillon und Passata zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis die Peperoni knapp gar ist. Nach ca. 20 Minuten die Glassa einrühren. Zum Schluss mit Sojasauce, Balsamico und bei Bedarf mit Rohzucker abschmecken.

Im Reisring anrichten und einen Klacks Sauerrahm daraufgeben.