

Selfmade Paprikamark

Zutaten (für ca. 1 Glas, ca. 370 ml):

- ca. 2,5 kg Paprikaschoten, rot (Das entspricht ungefähr 15 Stck.)
- 2 gehäufte EL Salz
- Olivenöl
- einen großen Kochtopf
- Auflaufform oder tiefes Backblech

Zubereitung:

Die Paprika waschen, den Deckel abschneiden und mit einem Löffel oder Gemüsemesser die Kerne und die Trennwände vorsichtig heraustrennen. Anschließend in grobe Stücke zerschneiden. Die Stücke in einen großen Kochtopf geben. Diesen mit Wasser auffüllen, sodass die Paprika vollständig bedeckt ist. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Paprika ca. 5-7 Minuten darin köcheln lassen und anschließend in ein Sieb umschütten, abtropfen, sowie vollständig auskühlen lassen.

Die Paprika von der Haut befreien. Sie sollte sich nun relativ einfach vom Gemüse abziehen lassen. Das Paprikafleisch in einen Kochtopf geben. Wenn alle Paprikaschoten von der Haut befreit sind, das Paprikafleisch mit einem Pürrierstab gut zerkleinern / pürrieren. Den Topf auf den Herd stellen und auf unterer Stufe erhitzen. Die Paprika 30 Minuten lang im Topf köcheln lassen. Immer wieder gut umrühren!

Nach Ablauf der 30 Minuten den Kochtopf vom Herd nehmen. Das Salz dazugeben und gut unterrühren. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die gesamte Masse in eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech umschütten und ca. 3 EL Olivenöl hinzugeben. Die Masse

wird nun für ca. 1,5 bis 2 Stunden auf mittlerer Schiene im Backofen weiter verarbeitet. Wichtig hierbei: Auch im Backofen die Masse immer wieder gut umrühren (sonst brennt sie schnell an) und zwischendurch immer wieder ein wenig Olivenöl hinzufügen.

Nun sollte die Masse schön eingekocht und dickflüssig sein. Ein verschließbares Glas in heißem Wasser kurz abkochen (sterilisieren) und das fertige Paprikamark dort hineinfüllen. Die obere Schicht des Paprikamarks mit Olivenöl abdecken, das Glas verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Wenn ihr nach Benutzung immer wieder eine Schicht Olivenöl über die Paprikapaste hinzufügt, hält sie sich bis zu 6 Monate lang. Ich habe die 6 Monate im Übrigen bisher nie ausnutzen können! ;-)