

# American Breakfast 5

## ChilisaUCE

*Ein bisschen scharfe Sauce passt alleweil.*

2 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel
1	Knoblizehe
2-3	Tomaten (San Marzano)
1	rote Peperoni
2-3	Chilischoten
2-3 EL	Essig
1 TL	Zucker
...	Salz
...	ChilisaUCE

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Peperone sowie die Chilischoten entkernen und den Strunk sowie die Innenrippen entfernen.

Die Tomaten schälen und entkernen. Alles Gemüse in eher grobe Stücke schneiden.

Das Öl erhitzen und das Gemüse weich köcheln. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.

Alles pürieren. Essig, Zucker, Salz und nach Belieben ChilisaUCE (Cholula, Tabasco, thailändische ChilisaUCE) begeben.

## Sauteed Onions and Pepper *(Zwiebeln und Peperoni)*

2	Zwiebeln
je 1	rote, gelbe und grüne Peperone
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenpüree
2-3 EL	Essig
...	Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Die Peperoni entkernen und in lange Streifen schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und die Peperoni unter Rühren anbraten.

Die Hitze zurückstellen. Das Tomatenpüree und den Essig beifügen, leicht salzen, und das Gemüse knapp weich kochen.

Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Sauteed Mushrooms *(Pilze)*

2	Knoblizehen
300 g	Champignons (oder mehr)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1 TL	Paprikapulver
2 EL	Weisswein
1 TL	Sojasauce
...	Salz, Pfeffer
½ Bund	Peterli

Den Knobli schälen und fein hacken. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Peterli fein hacken.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knobli leicht anbraten. Die Pilze dazugeben und so lange dünsten, bis sie kein Wasser mehr abgeben.

Mit Paprika bestäuben, dann den Wein und die Sojasauce begeben und etwas einkochen lassen.

Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Peterli unterrühren.