

Grüner Paprika.

Grüner Paprika war seit jeher eine Lieblingspeise der Wiener. In großen Mengen kamen die appetitlichen grünen Schoten auf den Markt und wurden von den Hausfrauen gern für die Zubereitung des „gefüllten Paprika“ gekauft. Abgesehen von der Schmachthastigkeit dieses Gerichtes kam es nämlich auch sehr billig. Am Markt kostete die Schote einstmals zwei bis drei Seller, Reis und das „rippierte Schweinerne“ oder sonst irgendeine weniger feine Schweinesfleischsorte für die Fülle waren wohlfeil, und die Paradeiser, die für die Tunke gebraucht wurden, zählten auch nicht zu den exotischen Delikatessen. Heute ist das natürlich anders. Gefüllt ist grüner Paprika nur auf dem Tische der Wohlhabenden zu sehen. In anderer Form aber hat er sich seine Popularität in weiten Kreisen erhalten. Entweder schneiden ihn die Hausfrauen in dünne Pritschen, dünsten ihn nach Art der Schwämme auf Butter, vielleicht auch etwas Zwiebel kurz ab und überschlagen ihn vor dem Anrichten mit einem Ei. Oder in Rübeln geschnittener Paprika wird dem Brinzenkäse beigemischt, oder auf das bereits bestrichene Brot aufgelegt, und wird so als eine Art Naturliptauer verzehrt. Die meist zu beobachtende und primitivste Art, grünen Paprika zu genießen, ist aber die folgende: Der Deckel der Schote wird abgehoben, die Samenkörner entfernt, und der so präparierte Paprika zum Brot zugebissen. Wessen Nachtmahl in Butterbrot besteht, der kann sich für sechzehn Seller — so viel kostet jetzt nämlich die Paprikaschote in den Bezirken — auf diese Weise eine schmachthaste Zubuße herstellen.