

AJVAR SELBER MACHEN

AJVAR SELBER MACHEN

Ajvar ist ähnlich wie Harissa Paste etwas das man inzwischen in den meisten gut sortierten Supermärkten findet und dort auch gerne mal schnell mit nimmt. Erfahrungsgemäß sind die Varianten im Glas ziemlich unterschiedlich – damit meine ich nicht nur den Schärfegrad – manche sind sehr süß und andere etwas nichtssagend im Geschmack. Ich habe tatsächlich bisher nur eine Sorte Ajvar gefunden die mir richtig gut geschmeckt hat und die finde ich nirgendwo mehr. Da hilft nur Ajvar selber machen! Rezepte gibt es einige – manche mit Zucker, andere mit Essig, die nächsten mit Zitronensaft und dann bleibt ja noch die Frage „normale“ Paprika oder Spitzpaprika. Ich habe ein bisschen experimentiert und am Ende ist dieses Rezept entstanden – genau so wie ich die leckere Paprika-Auberginenpaste am liebsten mag. Und weil sich Ajvar im Kühlschrank nur wenige Tage hält habe ich einige Portiönchen eingefroren. Perfekt für den spontanen Bedarf.



ZUTATEN FÜR CA. 400G AJVAR:

1kg rote Spitzpaprika

1 Aubergine

4 Knoblauchzehen

2 Zitronen

250ml Sonnenblumenöl

2-3 kleine, rote Chilischoten (Menge optional je nach gewünschter Schärfe)

Salz

Zubereitung:

Die Spitzpaprika waschen, halbieren, den Strunk und die Kerne entfernen. Die Paprika mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Backofen auf 200°C im Grillmodus vorheizen und die Paprika hinein schieben und backen bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, beiseite stellen und abkühlen lassen. In dieser Zeit die halbierte Aubergine in den Ofen schieben und für 35 Minuten backen.



Die Schale von den abgekühlten Paprikahälften abziehen. Die Paprika, den geschälten Knoblauch, die in Ringe geschnittenen Chilis, die gehäutete Aubergine, Salz und Zitronensaft in den Mixer* geben. Das Sonnenblumenöl zufügen und alles im Mixer mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.



Das recht flüssige Ajvar in einen kleinen Topf geben und auf kleiner Stufe zu einer dicken Sauce / Paste einkochen lassen. Das dauert in etwa 60-70 Minuten.



In ausgekochte Gläser abfüllen oder in kleinen Behältern einfrieren.

Ajvar selber machen ist total unkompliziert und ihr könnt es genau nach eurem Geschmack würzen.

Viel Spaß beim Kochen!



©katha-kocht.de