



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Ajvar selbst gemacht (Arabischer Herkunft)

Zutaten für 4 Portionen:

3 rote Paprika
1 Aubergine
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 frische Chilischote
4 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
1 TL Chiliflocken
1 TL Salz
etwas Gemüsefond



Vor- & Zubereitung:

Es werden sterilisierte Einmachgläser benötigt.

Die Paprika waschen, vierteln und Kerne und weiße Häute entfernen. Im vorgeheizten Backofen mit der Hautseite nach oben bei ca. 220 Grad solange backen (übergrillen), bis die Haut stellenweise schwarz wird und Blasen wirft (dauert ca. 15-20 Min.).

Die Aubergine rundherum mit einer Gabel einstechen und ebenfalls in den Ofen geben. Die Chilischote genauso behandeln.

Sobald das Gemüse gar ist, aus dem Ofen nehmen und in einen Gefrierbeutel oder anderen Plastikbeutel geben und lauwarm werden lassen, dadurch lassen sich alle Gemüsesorten sehr leicht häuten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln sehr fein hacken und den Knoblauch schälen. Das Olivenöl in einer Pfanne heiß aber nicht zu heiß werden lassen, die Zwiebeln hinzufügen und in 4 – 5 Min. goldgelb werden lassen. Soll das Ajvar eingemacht werden, ruhig noch etwas länger garen (Verhindert das „gären“ im Glas). Das Tomatenmark hinzufügen und vermengen. Evtl. 2 EL Gemüsefond hineingeben und salzen. Die Chiliflocken ebenfalls mit anrösten.

Sind die Paprika, die Aubergine und die frische Chili gehäutet, diese mit einem Messer oder einer Kräuterwiege auf einem Küchenbrett fein hacken und anschließend zu den Zwiebeln geben, auch der gepresste Knoblauch kann nun hinzugefügt werden.

Das Ganze nochmals für 15 Min. auf kleiner Flamme unter mehrmaligem Rühren köcheln, aber nicht kochen lassen und dabei mit einem Pfannenmesser das Gemüse weiterhin zerkleinern, die Masse sollte teils breiig und teils mit Stücken sein.

Sollte die Masse zu zähflüssig sein, noch etwas Gemüsefond hinzugeben.

Die Masse heiß in sterile Gläser füllen und sofort verschließen. Dabei die Masse mit einem Löffel herunterdrücken, so dass die Luft entweichen kann und nicht mit eingeschlossen wird.

Das Ajvar hält sich so verschlossen zwei Wochen im Kühlschrank.

Verwendungsmöglichkeiten:

Schmeckt auf Brot, zusätzlich ins Gulasch, zum Dippen mit Chips oder Gemüsesticks, zusammen mit Reis, als Soßenzugabe zur Hackfleischpfanne, zu Cevapcici, zum Marinieren von Fleisch oder Kartoffeln und natürlich zum Grillen oder Fondue. Praktisch und Theoretisch zu fast allem verwendbar!

Anmerkung zum Ajvar Ursprung:

Während Serben, Mazedonier, Jugoslawen und Bosnier heute darüber debattieren, wer Ajvar erfunden hat, dürften wir ihn einer anderen Volksgruppe zu verdanken haben:

*Die Cincari (Zinzari), sind einer aus Mazedonien kommenden Gruppe von Vlasi, einer kleinen ethnischen Minderheit. Hier wird **Ajvar** laut Geschichtsbücher erstmals erwähnt!*

