

Ajvar (Paprikamus)



Hauptsächlich bekannt aus der 'jugoslawischen' Küche wird es zu Fleischgerichten serviert, dient aber auch als Würze oder Aufstrich!

Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 250 g Tomaten, 4 rote & 1 grüne Paprikaschote(n),
- 1 rote Peperoni, 3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel
- 1 TL Paprikapulver, 1 TL Zitronensaft
- 8 EL natives Olivenöl, Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Paprikaschoten längs vierteln, entkernen und waschen
2. Backofengrill einschalten, die Schoten auf der obersten Schiene ca. 7-8 Min garen bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft.
→ Anschließend die Schoten mit einem FEUCHTEN Tuch bedecken und abkühlen lassen, dann häuten
3. Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden.
4. Knoblauch schälen und fein hacken, Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
5. Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden
6. Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Zwiebeln und Peperoni unter Rühren anbraten, Tomatenwürfel und Paprikaviertel dazugeben und einmal aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken
7. Alles im Mixer oder mit Pürrierstab grob zerkleinern, es sollte noch 'stückig' sein!
→ Nochmals aufkochen
8. Nun in vorbereitete & sterilisierte Einmachgläser (4* 300 ml) füllen, verschließen und abkühlen lassen