AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	Sommer	Osteuropa

AJVAR



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Peperonipaste wird von Kroation bis in die Türkei gekocht. Jede Region, ja jede Familie stellt sie auf ihre Weise her, ursprünglich fast ausschliesslich aus roten Spitzpeperonis und Salz. Als Brotaufstrich oder zu Fleisch und Gemüse.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

5	Rote Peperoni, mittelgrosse	1 EL	Zucker
1	Aubergine	1 TL	Sambal Oelek
1	Zwiebel	1 dl	Olivenöl
3 Zehe	Knoblauch	1 dl	Wasser
1 EL	Salz	1 dl	Apfelessig
		3 Pr	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Peperoni rüsten und in breite Streifen schneiden. Zusammen mit der Aubergine auf dem Grill oder mit der Grillfunktion im Backofen so rösten, dass die Haut abgezogen werden kann.
2. Alle Gemüse verkleinern. Zusammen mit den restlichen Zutaten bis auf den Pfeffer in eine grössere Pfanne geben und rund 30 Min. köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab grob mixen. Pfeffer zugeben und abschmecken.
3. Nun zur gewünschen Konsistenz eindicken lassen. Immer wieder mal umrühren. Wie bei einer guten Tomatensauce lohnt es sich, sich Zeit dafür zu nehmen.
4. Schraubgläser sterilisieren. Ajvar nochmals aufkochen, falls notwendig nachwürzen und in die Gläser einfüllen.

TIPP: Einige Rezepte empfehlen statt Sambal Oelek Peperoncinis zu verwenden oder einen Teil des Essigs durch Zitronensaft zu ersetzen.