

# Ajvar

Leider ist unser Urlaub schon vorbei! Wir haben uns jedoch schon an kulinarischen Erfahrungen nachhause geholt und uns an einem selbstgemachten Ajvar versucht. Es ist aus rumänischen Mutterungen. Das Rezept stammt von der Freundin!



Dieses Rezept besteht nicht aus vielen Zutaten, benötigt aber viel Zeit um gar zu werden!

## AJVAR

- 5kg Melanzani
- 5kg rote Paprika
- 1kg weiße Paprika
- 1kg Tomatensaft
- 1l Öl
- 1l Pfeffer
- 1l Salz
- 1l Essig
- 1l Wein
- 1l Bier
- 1l Siedehilfe

Bild wurde mit Melanzani der Ofen zum gegessen bis die Haut gebräut und die Frucht sehr weich ist



Am besten gibt man sie nach dem Grillen in einen großen Topf mit Deckel, gibt Wein, Pfeffer, Salz, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und das Fruchtfleisch ganz klein, zusammengehackt!



Nun werden die kleingeschnittenen Zwiebel (das macht man am besten mit Hilfe eines Feilschwerts) im Ofen gebraten und mit Paprika, die fertige Melanzani-Masse und dem Tomatensaft zugeben.



Mit der angegebenen Gewürzen würzen und über mehrere Stunden

sich an der Oberfläche kein Wasser mehr absetzt  
Anleitung: Die Masse fäzt sich extrem am Topfboden ab und  
spritzt bei zu großer Hitze. Spritze das Aiyar unterirdig nochmal mit Salz würzen, die  
Eisenerde unterrühren und noch heiß in sterilisierte  
Gläser abfüllen.



Aiyar schmeckt zu Gegrilltem oder aufs Brot! Wer es gerne  
scharf hat, gibt einfach die gewünschte Menge Chilli dazu!



Wir wünschen euch viel Spaß und Geduld beim Ausprobieren!