

## Ajvar

Leider ist unser Urlaub schon vorbei! Wir haben uns jedoch  
schöne, kulinarische Erfahrungen nachhause geholt  
und uns an einem selbstgemachten Ajvar versucht. Es ist uns  
ausgezeichnet gelungen! Das Rezept stammt von der  
rumanischen Mutter einer Freundin!



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

## AJVAR

5kg Melanzani  
3kg rote Paprika  
1kg weiße Paprika  
1l Tomatensaft  
1l Öl  
1l Pfeffer  
1l Salz  
Einsiedehilfe

Bild: www.italienisch.de



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



Nun werden die kleingeschnittenen Zwiebel (das macht man am besten mit Hilfe eines Feilschwaffs) im Ofen gebraten und mit Paprika, die fertige Melanzanmasse 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!