Ajvar

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



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

AJVAR

5kg Melanzani
3kg rote Paprika
3kg Zwiebelfleisch
1 Liter Tomatensaft
Öl
Lorbeer
Pfeffer
Salz
Einsiedehilfe





Am besten gibt man sie nach dem Grillen in einen großen Topf mit Deckel. Durch den Dampf löst sich die Haut nach kurzer Zeit wunderbar. Wenn die Melanzani soweit ausgekühlt sind, dass man sie gut anfassen kann, wird die Schale abgezogen und das Fruchtfleisch ganz klein zusammengehackt.



Nun werden die kleingeschnittenen Zwiebel (das macht man am besten mit Hilfe eines Fleischwolfs) im Öl goldgelb angedünstet. Danach die ebenfalls im Fleischwolf zerkleinerten Paprika, die fertige Melanzanimasse und den Tomatensaft zugeben.



Mit den angegebenen Gewürzen würzen und über mehrere Stunden bei geringer Hitze und unter ständigem Umrühren köcheln, bis

sich an der Oberfläche kein Wasser mehr absetzt, spritzt bei zu großer Hitze.

Achtung!!! Die Masse setzt sich extrem am Topfboden ab und ist das Ajvar fertig, nochmal mit Salz würzen, die Einsiedehitze unterrühren und noch heiß in sterilisierte Gläser abfüllen.



Ajvar schmeckt zu Gegrilltem oder aufs Brot! Wer es gerne scharf mag, gibt einfach die gewünschte Menge Chili dazu!



Wir wünschen euch viel Spaß und Geduld beim Ausprobieren!