

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 rote Paprika
1kg gelbe Paprika
1kg grüne Paprika
1l Tomatensaft
1l Öl
1l Pfeffer
1l Salz
Einsiedehilfe

Bild: www.italien.de



Am besten gibt man sie nach dem Grillen in einen großen Topf mit Deckel, durchweicht dann Melanzani sowie Paprika und Pfeffer und das Fruchtfleisch ganz klein, zuzusammenghackt!



Nun werden die kleingeschnittenen Zwiebel (das macht man am besten mit Hilfe eines Feilschwaffs) im Ofen gedünstet und mit Paprika, die fertige Melanzanmasse und dem Tomatensaft zugeben.



Mit der angegebenen Gewürzen würzigen 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!