

Ajvar – würzige Paste

Ajvar – die nationale Spezialität erfreut sich auch in Bosnien, Serbien und Kroatien großer Beliebtheit. In der ursprünglichen Version bestand Ajvar hauptsächlich aus roten Paprikaschoten. Heute kennt man unter Avjar eher eine Paste aus Paprika und Auberginen. Beide Zutaten werden zunächst im Ofen geröstet, so dass man ihnen bequem die Haut abziehen kann. Auch hier werden die Paprikaschoten außerdem entkernt. Insofern ist der „Gemüsekaviar“ entsprechend pikant, würzig und geschmacksintensiv.

Zutaten:

- 500 g rote Paprika (besonders aromatisch sind Spitzpaprika)
- 1 Aubergine
- 1 große Zwiebel
- 1-2 Zehen Knoblauchzehen
- 1-2 Chilischoten, alternativ circa 1 TL Cayennepfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz zum Abschmecken
- leere Schraubgläser



Zubereitung:

Die Paprika putzen, halbieren und gründlich von Kernen und Trennwänden befreien. Mit der Haut nach oben auf einem mit Backpapier oder einer Backpapier-Alternative belegten Backblech verteilen. Aubergine in grobe Stücke schneiden und ebenfalls aufs Blech setzen.

Im vorgeheizten Backofen auf oberster Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten lang rösten, bis die Haut der Paprika Blasen wirft und bräunlich wird. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, in einer Schüssel salzen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt für 20 Minuten ziehen lassen. Die Paprika und die Aubergine mit einem kleinen scharfen Messer häuten. Je nach Konsistenz gelingt das schon durch Abschaben mit der stumpfen Seite des Messers.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischoten ebenfalls fein hacken. Alles zusammen mit Olivenöl und Tomatenmark in einem Topf anrösten, mit Apfelessig ablöschen.

Das Gemüse hinzugeben und bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Gemüse zerfällt. Damit nichts anbrennt, zwischendurch schluckweise gerade so viel Wasser zugeben, dass die pastöse Konsistenz nicht verwässert wird.

Zum Schluss mit einem Mixstab pürieren für eine noch feinere Konsistenz und mit Salz abschmecken. Abgefüllt in Schraubgläser, hält sich das Ajvar im Kühlschrank bis zu zwei Wochen. Um eine längere Haltbarkeit zu erreichen, kann man es auch einkochen.

Ajvar ist vielseitig einsetzbar. Sie können Saucen, Suppen oder Currys damit würzen. Aber auch pur ist die Würzsauce ein Genuss. Servieren Sie Ajvar zum Beispiel mit Pitabrot oder streichen Sie es auf Sandwiches, um sie schön würzig zu machen. Ajvar sorgt für eine besondere Note. Sie können die Paste auch mit Quark oder Joghurt zu einem Dip verrühren, wenn sie Ihnen pur zu scharf ist. Dann passt Ajvar gut zu Rohkost, Fingerfood oder auch zu Fleischgerichten.