

# Ajvar

## Für 10 Portionen

3 Paprikaschoten, rot	15 g Chilischoten, rot	300 g Auberginen
100 g Zwiebeln	15 g Knoblauch	3 EL
Rohrohrzucker, braun	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Kräuteressig, 5-6%
1 TL Erdnussöl, geröst.	1 TL Sesamöl, geröst.	Öl, neutral

Das Gemüse waschen und gegebenenfalls trocken tupfen.

Aubergine längs halbieren. Die Schnittflächen leicht einölen (Schutz vor dem Festbrennen!). In der Heißluft-Fritteuse bei 160 °C 30 Minuten backen. Zwischenzeitlich die Paprikahaut mit einem Gasbrenner (Lötlampe o. Ä.) abflämmen. Anschließend unter fließendem kaltem Wasser abrubbeln. Strunk und Kerngehäuse entfernen. Die Paprikaschoten zerteilen und in kleine Würfel schneiden. Die Haut der Auberginen entfernen und das Fruchtfleisch zurechtschneiden. Knoblauch schälen und reiben.

Die Chilischote mit Kernen sehr fein hacken.

Die Zwiebel fein würfeln und in einem Topf bei halber Hitze anschwitzen. Wenn die Zwiebeln ihre Flüssigkeit abgeben, den Zucker hinzufügen und alles durchschwenken bzw. vermischen.

Knoblauch und Chili mit anschwitzen. Paprika, Aubergine, Salz und Pfeffer dazugeben, alles nochmals durchschwenken. Den Deckel auflegen und noch 15 min. leicht köcheln lassen.

Essig hinzufügen und mit einem Pürierstab oder Mixer sehr fein zu einer homogenen Masse pürieren. Dabei die Öle langsam einfließen lassen bzw. einarbeiten.

Ajvar kann heiß oder auch kalt serviert und verzehrt werden. In Gläser eingekocht, kann es länger haltbar gemacht werden.

NN am 23. September 2025