

Hausgemachter Ajvar

180–190 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Paprika und Melanzani waschen und abtrocknen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech portionsweise etwa 15 Minuten lang rösten. Nach dem Rösten das Gemüse mit Alufolie abdecken, damit es weich wird und sich leichter schälen lässt.
2. Die Paprika und Melanzani schälen, entkernen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend in einer Küchenmaschine fein zerkleinern oder mit einem Fleischwolf zermahlen.
3. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die gehackten Paprikaschoten und die Melanzani hinzufügen und bei geringer Hitze etwa 1 Stunde und 20 Minuten lang unter gelegentlichem Umrühren garen.
4. Sobald der Ajvar zu köcheln beginnt und spritzt, fügen Sie Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, geräuchertes Paprikapulver, Chili und fein gehackten Knoblauch hinzu. Rühren Sie gut um und lassen Sie das Ganze unter ständigem Rühren weitere 10 Minuten köcheln.
5. Die Gläser waschen und 10 Minuten lang bei 100 °C im Backofen erhitzen. Die heißen Gläser mit dem heißen Ajvar füllen, sofort verschließen und wieder in den ausgeschalteten Backofen stellen. Vollständig abkühlen lassen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 kg	Paprika, rot
650 g	Melanzani
1 EL	Essig
1 EL	Zucker
1 EL	Speisesalz jodiert
1 EL	Paprika geräuchert
1 TL	Pfeffer schwarz gemahlen
0.25 TL	Chili Powder
3	Knoblauchzehen
90 ml	Öl