



## Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 2 kg    | Paprika, rot               |
| 650 g   | Aubergine                  |
| 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                         |

# Hausgemachter Ajvar

⌚ 180–190 Min 

## Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Paprika und Aubergine 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 Aubergine 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 Aubergine 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.

