

Ajvar

Zutaten für etwa 1 kg:

**1 kg rote Paprikaschoten, 4 mittelgroße Zwiebeln, 8 Knoblauchzehen
4 El neutrales Öl, 4 El Olivenöl, 1 El Rosenpaprika, 2 El edelsüßes Paprikapulver
2 El Honig, 1-2 El Rotweinessig, Salz, schwarzer Pfeffer
neutrales Öl**

1. Paprikaschoten vierteln und entkernen.
Zwiebeln schälen und Spalten schneiden.
Knoblauchzehen schälen.
2. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Paprika, Zwiebeln und Knoblauchzehen in 4 El neutralem Öl wenden – salzen und pfeffern.
4. Auf einem Blech mit Backpapier im Backofen 15-20 Minuten backen.
Die Gemüse sollen leicht dunkle Ränder und Stellen bekommen.
5. Etwas Abkühlen lassen und durch die grobe Scheibe des Wolfs drehen
oder
im Mixer grob pürieren.
6. Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen.
Gemüsemasse zugeben und mit Rosenpaprika und edelsüßem Paprikapulver bestäuben.
7. Honig und Rotweinessig zugeben und unter Rühren ca. 12-15 Minuten dicklich einkochen.
Nochmals würzen.
8. Saubere Schraubgläser mit einem intakten Twist-Off-Deckel verwenden.

Ajvar heiß einfüllen und zusätzlich mit einem Ölspiegel bedecken.

Die Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Deckel stellen.

Danach die Gläser umdrehen und abkühlen lassen.

Der Inhalt ist gut konserviert – wenn der Metalldeckel von der Mitte ausgehend etwas nach innen gezogen ist.

Zusätzlich könnten die Gläser im Backofen eingekocht werden:

- Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Gläser nebeneinander in das tiefen Blech (Fettpfanne) des Backofens stellen.
Die Gläser sollen sich nicht berühren.
Das Blech in den Backofen schieben und fast randvoll mit heißem Wasser füllen.
- Den Ofen schließen und je nach Größe und Inhalt der Gläser etwa 20 bis 50 Minuten einkochen.
Der Ofen kann ausgeschaltet werden, sobald die Flüssigkeit in den Gläsern Bläschen wirft.
Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen stehenlassen.
- Die Gläser herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.