

## 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 bis 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 bis 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:**

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