



Sauce

Ajvar

Serbische Peperonisauce

Ajvar ist eine serbische Spezialität. Man nennt sie auch "Kaviar des armen Mannes". Die Sauce passt sehr gut zu gegrilltem (oder gebackenem) Fleisch (Lamm, Schwein, Cevapcici, etc.) oder zu gegrilltem Gemüse und Schafs- oder Ziegenkäse. Gemischt mit Frischkäse ergibt Ajvar ein herrlicher Dip. Ajvar eignet sich auch zum Beimischen in Gulaschsaucen, Spaghettisaucen, etc. Ein Rezept, in welchem Ajvar verwendet wurde, finden Sie auf:

www.hans-ruedi.ch -> REZEPTE -> Ente -> Nudeln in Entenragout.

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

3 Stück	Peperoni (Paprikaschoten), rote. halbieren: Strunk und weisse Innenteile entfernen
1 Stück	Zwiebel, gross, geschält und fein gehackt
4-6 Zehen	Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
1 Stück	Aubergine (zirka 300 gr), Stengelansatz entfernen, schälen, in feine Würfel schneiden
1 Stück	Peperoncini (oder eine Chilischote) entkernt, in feine Streifen geschnitten. Anstelle einer Peperoncini- oder Chilischote: 1 TL Sambal Olek oder Harissa
1 Stück	Fleischtomate, gross, (zirka 250 gr), in heissem Wasser blanchieren, enthäuten vierteln, Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden
8 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Salz
1/2 TL	Aromat
1/2 TL	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Rosenpaprika

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Peperoni	Die Peperoni vor der Zubereitung häuten. Die halbierten Peperoni (ohne weisse Innenteile, Strunk entfernt) mit der Schnittfläche nach unten auf dem Backblech so lange backen bis die Haut Blasen wirft. Die Peperonis aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Danach die Haut entfernen. Jetzt die Peperonis in Würfel schneiden.
Kasserolle,	Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni- und Auberginenstücke darin glasig dünsten. Die restlichen Zutaten mitsamt den Gewürzen in die Pfanne geben und auf kleinem Feuer eine Stunde köcheln lassen.

Variante:

- In einem sauberen Confitüreglas (mit Deckel), die Oberfläche der Sauce mit etwas Olivenöl luftdicht verschliessen, hält die Sauce im Kühlschrank mehrere Wochen. Natürlich lässt sich die Sauce auch tiefgefrieren.
- Anstelle von Zitronensaft kann auch Essig verwendet werden.
- Die Schärfe kann durch Zugabe von mehr oder weniger Peperoncini (oder Chili) variiert werden.