

WIR KOCHEN AJVAR – EINE SERBISCHE SPEZIALITÄT!

PASSEND ZUM REISEBERICHT AUF DEN VORANGEGANGENEN SEITEN PRÄSENTIERT EUCH DAS SARASANI HIER EIN LECKERES REZEPT, DAS MAN SOWOHL ZU HAUSE ALS AUCH IM PFADILAGER NACHKOCHEN KANN.

Von Kerstin Fleisch / Cayenne

Diese rote Paste gehört in jeden serbischen Haushalt! Ajvar (sprich: «Eiwah») besteht hauptsächlich aus Peperoni und schmeckt am besten selbstgemacht. Es gehört einfach überall dazu. Beim Zmorge wird es aufs Brot gestrichen, es ist ein Dip zu Fleisch oder man nutzt es als Gewürz zu Kartoffeln oder Djuvec-Reis, man gibt es als Sauce zu Teigwaren oder isst es direkt mit dem Löffel.

Ajvar gibt es nicht nur in Serbien, man kennt es im ganzen Balkan. Peperoni werden immer verwendet. Je nach Rezept kommen noch Auberginen, Knoblauch, Tomaten und Chili hinzu. Am besten schmeckt es mit Spitzpeperoni, es kann aber mit allen Sorten gemacht werden.

Traditionell werden die Peperoni und die Auberginen auf dem offenen Feuer geröstet und das Fruchtfleisch wird fein gehackt. Für uns bedeutet das: Dieses Rezept eignet sich perfekt fürs Pfadilager!

1 Nehmt die Peperoni und die Auberginen. Peperoni halbieren und entkernen, Auberginen in grobe Stücke schneiden. Die Stücke auf ein Backblech legen, mit etwas Öl bepinseln und im Ofen bei 200°C etwa 20 bis 30 Minuten rösten. Die Stücke sollten weich sein und die Haut etwas schwarz. Alternativ könnt ihr das Gemüse auch am Feuer rösten.

2 Das Gemüse aus dem Ofen/vom Feuer nehmen. Das Blech mit einem feuchten Tuch bedecken und abkühlen lassen. Dank dem Tuch lassen sich die Peperoni und Auberginen später besser schälen.

3 Peperoni und Auberginen schälen. Wenn ihr keinen Mixer habt, schneidet das Gemüse in kleine Stücke, beziehungsweise hackt es.

4 Peperoncini längs halbieren und Kerne entfernen. Zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und mit einem Esslöffel Öl kurz in einer Pfanne rösten. Peperoni und Auberginen dazugeben und mixen.

5 Die Gemüsemasse zusammen mit Öl und Essig dünsten lassen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Mischung zu sauer ist, kann etwas Zucker hinzugefügt werden.

6 Ajvar in ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. In einem luftdicht verschlossenen Behälter ist Ajvar im Kühlschrank eine bis zwei Wochen haltbar.

Wer noch weiterkochen möchte, kann das hergestellte Ajvar für den Djuvec-Reis brauchen. Das Rezept dafür findet ihr in der Serbien-Broschüre für die Wolfsstufe.

Ihr braucht:



- 500 Gramm (Spitz-)Peperoni
- 1 kleine Aubergine
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncini
- 3–4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Essig
- Salz und Pfeffer
- eventuell ein bisschen Zucker



Foto: Adobe Stockphoto