



Ajvar – serbische Paprikapaste

Die pikante Würzpaste Ajvar wurde den Osmanen erfunden und nach Serbien gebracht. Ajvar ist ein traditioneller Bestandteil der serbischen Küche und wird zu gegrilltem Fisch und Fleisch sowie als Dip oder Aufstrich serviert. Das Zubereiten von Ajvar ist für viele Serben ein gemeinschaftliches Ereignis, bei dem über Stunden gemeinsam Paprika verarbeitet wird.

In der ursprünglichen Version bestand Ajvar hauptsächlich aus roten Paprikaschoten. Diese wurden entkernt, geschält, angeröstet und anschließend so lange in heißem Öl gegart und umgerührt, bis ein Mus entstand. Gewürzt wurde früher nur mit Salz und Pfeffer. Heute kennt man unter Avjar eher eine Paste aus Paprika und Auberginen. Insgesamt ist die moderne Version des Ajvar etwas würziger.

Ajvar ist vielseitig einsetzbar. Es lassen sich hervorragend Saucen, Suppen oder Currys damit würzen. Ajvar schmeckt allerdings auch vorzüglich als Gemüseaufstrich zum Frühstück, als Dip, Würzpaste oder einfach als Beilage zu vielen Gerichten. Das gleiche gilt auch für Pizzen, Flammkuchen und anderes Gebäck. Wenn die Paste zu scharf ist, kann man etwas Quark oder Joghurt unterrühren. Dann passt Ajvar gut zu Rohkost, Fingerfood oder auch zu Fleischgerichten.

Ajvar Rezept

- 2 kg rote Paprika
- 300 g Auberginen
- etwa 300 ml Öl
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Essig
- 2 TL Zucker

Zunächst wird das Gemüse gut abgewaschen und kommt für etwa 20 Minuten bei 200° in den vorgeheizten Backofen (oder draußen auf den Grill), bis die Haut schwarz ist. Zugedeckt im Plastikbehälter oder -Tüte abkühlen lassen, danach kann man die Haut der Paprika leicht per Hand entfernen (die Aubergine vorher schälen). Die Haut wird gelöst, dabei die Schoten entkernen und den Saft auffangen. Gemüse durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Pürierstab pürieren. Mit etwas Öl in eine Pfanne geben und 2 bis 3 Stunden unter Rühren bei geringer Hitze kochen, bis der Ajvar dickflüssig ist. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker würzen.

Prijatno ! – Guten Appetit

Quellen:

<http://www.essen-und-trinken.de/ajvar>

<http://zukunftswochen.de/original-ajvar-rezept-leckeren-ajvar-einfach-selber-machen/>

mit Ergänzungen von den Kollegen der Nationalen Tourismus Organisation

Pressekontakt:

mascontour, Diana Körner, Schwiebusser Str. 9, D-10965 Berlin

Tel. +49 (0)30 / 3472 5989, Fax +49 (0)3212/ 1157 289, Skype serbien-pr, E-Mail serbien-pr@mascontour.de, Internet www.mascontour.de