



# Hausgemachter Ajvar zu Ćevapčići

Zu perfekten Ćevapčići gehört für mich einfach ein richtig guter Ajvar. Rauchig, süsslich, leicht scharf – und am besten natürlich selbst gemacht. Ja, es braucht ein bisschen Zeit, aber genau das macht die Balkan-Küche so besonders. Wenn die Paprika langsam rösten und die ganze Wohnung danach riecht, versteht man sofort, warum sich der Aufwand lohnt. Dieses Rezept ist klassisch gehalten, mit viel gerösteter Paprika, Aubergine und ordentlich Geschmack vom Grill.

## Zutaten

500 g rote Spitzpaprika  
100 g Aubergine  
10 ml neutrales Öl

1 Knoblauchzehe  
20 ml Apfelessig  
Salz

Pfeffer  
1 Prise Rauchsatz

## Zubereitung

1. Die Paprika und die Aubergine im Ofen auf Grillfunktion oder noch besser direkt über offenem Feuer rösten, bis die Haut schwarz ist.
2. Das Gemüse anschliessend in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abdecken. So lässt sich die Haut später leichter entfernen.
3. Die Haut von Paprika und Aubergine abziehen. Danach das Gemüse zusammen mit dem Knoblauch durch den Fleischwolf drehen. Alternativ alles sehr fein hacken.
4. Das Öl in einem grossen Topf erhitzen und die Mischung hineingeben. Bei mittlerer Hitze langsam einkochen lassen. Je nach Menge dauert das etwa 1 bis 3 Stunden.
5. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Das Ajvar sollte am Ende schön dick und cremig sein und kaum noch Flüssigkeit enthalten.
6. Mit Salz, Pfeffer, Rauchsatz und Apfelessig abschmecken.
7. Die sterilisierten Gläser randvoll füllen, gut verschliessen und zum Auskühlen auf den Kopf stellen.

Im Kühlschrank hält sich das Ajvar problemlos mehrere Wochen.  
Eingekocht und sauber abgefüllt sogar deutlich länger.

## Weinempfehlung

Big Red Beast  
Côtes Catalanes IGP

