

Aivar



Aivar , auch bekannt unter verschiedenen anderen Schreibweisen, wie Ajvar oder Ajwar ist eine der Küche des Balkans nicht mehr wegzudenkende Paste aus Paprika und Auberginen.

Das Paprika-Auberginenmus, das seinen Ursprung in den Gebieten Serbiens und Mazedoniens findet ist heute in allen Staaten Südosteuropas verbreitet.

Auch darüber hinaus kennt man die Würzpaste und reicht sie in der modernen Küche zu Fleischgerichten oder verwendet sie kalt als Brotaufstrich. Aivar ist scharf und hat eine leuchtend orange Farbe.

Bei der Herstellung eines traditionellen Aviars verwendet man ausschließlich Paprika, der, nachdem er entkernt wurde, angeröstet wird. Unter Hinzugabe von etwas Öl wird er dann so lange bei kleiner Hitze gebraten, bis sich eine homogene Masse bildet. Wichtig dabei ist, die Masse ständig zu rühren. Zum Würzen verwendet man zusätzlich Salz und Pfeffer. Das so gewonnene Mus ist eine längere Zeit haltbar, wenn man es in sauberen Behältern luftdicht verschließt.

Im Laufe der Zeit entwickelte sich eine weitere, Variante des Aivar, in dem die moderne Küche zusätzliche Zutaten und Gewürze hinzufügte. Nicht zuletzt ermöglicht die moderne Technik eine wesentliche Verkürzung der Garzeit.

Das Aivar, wie wir es heute in vielen Rezepten der internationalen Küche finden, besteht aus Paprika, Auberginen, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer.

Für ein schmackhaftes Aivar benötigt man folgende Mengen an Zutaten:

2 kg Rote, fleischige Paprika,
1 kg Auberginen,
Zwiebeln nach Geschmack,
250 ml Essig oder Zitronensaft,
1 l Wasser, 2 Knoblauchknollen,
je nach Geschmack 1 frische, scharfe Pepperoni,
375 ml Olivenöl,
2 Tl. Salz,
Pfeffer nach Geschmack.

Zubereitung:

Dazu werden die roten Paprika und die Auberginen erst einmal im Ofen geröstet und anschließend gehäutet, der Paprika wird entkernt. Knoblauch und Zwiebeln werden klein gehackt und leicht angedünstet. Nun kann man Paprika, Auberginen, Knoblauch und Zwiebeln durch einen Wolf drehen oder im Mixer zerkleinern und vermengen.

Anschließend lässt man alles bei schwacher Hitze so lange garen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist, dabei sollte man gelegentlich umrühren.

Das auf diese Weise hergestellte Paprika-Auberginenmus ist ebenfalls in luftdichten Behältern eine längere Zeit haltbar. Zum Aufbewahren eignen sich insbesondere Gläser mit Schraubverschlüssen. In Supermärkten, Delikatessengeschäften oder in vorrangig türkischen Geschäften ist Aivar auch als Handelsware erhältlich. Solche kleinen scharfen Pasten sind in abgewandelter Form auf dem Balkan auch unter verschiedenen Begriffen wie Ljutenica, Pindjur oder Moyo bekannt und enthalten dann meist zusätzlich zum Paprika noch Tomaten.

[Zurück zu den Gewürzen](#)