

Rezept

Pindjur

Ein Rezept von Pindjur, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------|---|
| 1,3 kg rote Paprika | 700 g Auberginen |
| 300 g Tomaten | 2 große Knoblauchzehen |
| 130 ml Sonnenblumenöl | 1 TL Essig |
| Salz | 1 Prise Chiliflocken (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit**
Haltbarkeit: ca. 1 Jahr

Zubereitung

1. Paprika, Auberginen und Tomaten waschen und abtrocknen. Die Paprika längs halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen.
2. Die Paprika mit der Schnittfläche nach unten auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Die Auberginen längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten dazulegen. Die Haut mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Tomaten und die ungeschälten Knoblauchzehen dazulegen.
3. Die Bleche in den Ofen schieben und den Ofen auf 220° (Umluft) stellen. Das Gemüse ca. 40 Min. backen, bis sich die Haut der Paprika schwarz färbt und Blasen wirft, bis die Auberginen weich sind und sich die Haut der Tomaten ablöst. Falls der Knoblauch vorher dunkel wird, herausnehmen.
4. Paprika, Auberginen und Tomaten vom Blech nehmen, sofort in eine Schüssel geben und mit einem Teller abdecken. Etwa 1 Std. ziehen lassen. So lassen sich die Paprika viel leichter häuten und verlieren Flüssigkeit. Das erleichtert das spätere Einkochen.
5. Die Flüssigkeit abgießen, die Paprika mit einem Messer häuten (nur die ganz dünne Haut abziehen) und fein hacken. Die Tomaten häuten, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Das Fruchtfleisch der Auberginen mit einem Löffel aus der Schale lösen und klein würfeln. Knoblauch aufschneiden und das weiche Innere mit einem Messer herauschaben.
6. Tomatenwürfel, Paprika, Auberginen, Knoblauch, Öl, Essig und 1 TL Salz sowie, falls verwendet, die Chiliflocken einrühren. Alles unter Rühren bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. dickflüssig einkochen lassen, dann mit Salz abschmecken.
7. Für eine lange Haltbarkeit die vorbereiteten Gläser bis 2 cm unter den Rand mit dem Pindjur befüllen. Den Rand säubern, die Gläser verschließen und in einen großen Topf mit Siebeinsatz oder Einlegeboden stellen. So viel heißes Wasser angießen, bis die Gläser zu drei Vierteln im Wasser stehen. Alles zugedeckt langsam zum Kochen bringen. Die Gläser im 100° heißen Wasser 1 Std. einkochen. Den Einkochvorgang nach 24-48 Std. wiederholen.