

## Klassisches Ajvar

### Zutaten

800 g rote Paprikaschoten  
1 kl. Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Cayenne  
2 TL Zucker  
2 EL Rotweinessig

### Zubereitung

- Die Paprikaschoten in den Vertiefungen der Frucht vierteln und putzen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und unter dem Grill im Backofen so lange garen, bis die Haut Blasen wirft.
- Aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem nassen Tuch bedecken (dann lässt sich die Haut besser schälen).
- Wenn die Paprika erkaltet ist, die Haut abziehen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl weich dünsten.
- Paprikastücke nicht zu fein pürieren und zu den Zwiebeln geben.
- Alles 10-15 Minuten dicklich einkochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Zucker und Rotweinessig abschmecken.
- Zugedeckt 2-3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Senfbutter

### Zutaten

250 g Butter  
2 TL Einbecker Küchensenf  
2 TL Einbecker Henrys Echter  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft

### Zubereitung

- Die weiche Butter auf einem tiefen Teller mit einer Gabel zerdrücken.
- Den Senf zugeben und vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.