Georgische Gewürzpaste (Adschika)

Adschika

Adschika ist eine scharfe Würzpaste bzw. Sauce aus der Kaukasusregion, vor allem aus Westgeorgien (Mingrelien und Abchasien).
Sie basiert auf Peperoni, Paprika und Knoblauch und wird als Beilage zu Fleisch, Geflügel, Fisch oder einfach als Brotaufstrich verwendet.

Herkunft: Georgien
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Paprikaschoten rot
100 g Chilischote(n) je nach gewünschter Schärfe
150 g Knoblauch
250 g Tomate(n)
50 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Paprika, Chili, und Tomaten waschen, entkernen die Stielansätze entfernen und grob zerkleinern. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Wenn Sie Schärfe gut vertragen können, dann lassen Sie in den Chilischoten die Trennwände und Kerne drin.

Zubereitung

Alles in einen Mixer geben und auf mittlerer Stufe zu einer gleichmäßigen, mittelfeinen Paste pürieren.
Öl, Salz und Pfeffer hinzufügen, kurz weitermixen und abschmecken. In saubere Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.
Die rohe Adschika hält sich fest verschlossen bis zu 3 Monate im Kühlschrank.

Tipps und Variationen

- Für mehr Umami eine kleine Handvoll Nüsse (z. B. Walnüsse) oder Semmelbrösel untermixen.

- Regionale Varianten ergänzen frische Kräuter (Petersilie, Koriander, Minze) oder Pflaumen für eine süß-scharfe Note.

- Passt zu Pelmeni, Manty, gegrilltem Fleisch, Fisch und als Dip für Gemüse oder Brot.

© 2026 coquina.de