Kulinarische Weltreise!

Kroatische Spezialitäten

Rezept-Tipps zum Nachkochen

Cevapcici

Zutaten:

700 g Hackfleisch, gemischt (halb Schwein, halb Rind)
150 g Zwiebel - sehr fein geschnitten, gehackt oder gerieben
3 Knoblauchzehen - gerne auch mehr für Knobi-Fans
1,5 TL Salz
1/2 TL Natron
1 TL schwarzen Pfeffer, gemahlen
2 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Papriakpulver rosenscharf
1 EL Olivenöl - plus Olivenöl zum braten

Zubereitung:

Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und gemeinsam mit den Zwiebelwürfeln, 1,5 TL Salz, 2 TL Paprikapulver edelsüß, 1 TL Paprikapulver rosenscharf, 1 TL Pfeffer, ½ TL Natron, 1 EL Olivenöl und der Knoblauchzehen vermengen.

Die Hackfleischmasse 5 min. mit den Händen oder einer Küchenmaschine durchkneten. Danach die Fleischmasse in daumendicke ca. 2 cm breite und 8 cm lange Cevapcici-Röllchen formen (ca. 30 g). Für mindestens 2 Stunden kühl stellen und durchziehen lassen.
Olivenöl in eine Pfanne geben, so dass ca. 2-3 mm des Pfannenbodens bedeckt sind, also ordentlich Olivenöl verwenden. Langsam unter Aufsicht erhitzen und bei mittlerer Hitze darin unter mehrmaligem Wenden die Cevapcici für ca. 8 Minuten von allen Seiten anbraten.

Djuvec-Reis

Zutaten:

50 g Zwiebel(n)
7 g Knoblauch
60 g Butter
250 g Tasse Langkornreis
180 g Tomaten, stückige
6 g Hühnerbrühepulver
60 g Ajvar
360 g Wasser
5 g Salz
1 g Pfeffer
1 g Paprikapulver, edelsüßes
150 g Erbsen
200 g Paprikaschoten, rote
1 EL Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe klein schneiden und beides in Butter andünsten. Reis, Tomatenstücke, Brühepulver, Ajvar und Wasser hinzufügen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Erbsen und gewürfelte Paprikaschote hinzugeben und alles ca. 25 Min. köcheln lassen. Vor dem Servieren die Petersilie untermischen.

Palatschinken

Zutaten:

3 Eier
250 ml Milch
50 g Butter
130 g Mehl
10 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Butter/ Öl zum Braten
8 TL Aprikosen- oder andere Marmelade
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Als erstes Milch, Salz, Zucker und Mehl verrühren, das verhindert Klumpen. Die Eier zugeben und die Butter in einer Pfanne zerlassen und unter die Masse rühren. Die Pfanne nicht sauber machen. Etwas Teig in die Pfanne geben, gleichmäßig und dünn darin verteilen und die Unterseite bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Den Palatschinken wenden, die andere Seite ebenfalls goldgelb backen und dann servieren.

Mehr Rezepte und weitere Events unter
www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise

MÖBELKREIS