

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #117

mit Boris Stijelja, Boulevardtheater Deidesheim

Ćevapčići

Zutaten:

500 g Lammhack
500 g Rinder- oder Kalbshack
1 Zwiebel , groß
4 – 5 Knoblauchzehen
frische Petersilie
Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Zubereitung:

Zum Hackfleisch (am besten frisch durch den Fleischwolf gedreht) fein zerriebene (nicht gehackte) Zwiebel und den ausgepressten Knoblauch geben. Fein gehackte Petersilie und 1EL Salz, sowie 3 TL Paprikapulver zugeben. (Mit dem Pfeffer noch warten)
Alles gut durchkneten und am besten (wenn man Zeit hat) abdecken mit Frischhaltefolie und über Nacht in den Kühlschrank stellen, dass sich die Aromen entwickeln.
Erst am Tag der Zubereitung 3 TL weißen Pfeffer zugeben, nochmal durchkneten und Ćevapčići formen: Länge ca. 5 bis 6 cm, ca. 2cm dick



Djuvec

Zutaten:

200 g Langkornreis
400 ml Wasser
1 rote Zwiebel, groß
2 – 4 Knoblauchzehen
1 Paprika, rot
1 - 2 Tomaten
100 g AJVAR
3 EL Tomatenmark
1 EL Vegeta (Gewürzmischung)
3 EL Butter
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Zwiebel, Paprika und Tomaten in sehr feine Würfel schneiden, Knoblauch auspressen. Dann in der Pfanne die Butter erhitzen (so leicht braun) 1EL Paprikapulver süß oder rosenscharf zugeben und kurz mitrösten.

Danach werden zugegeben: AJVAR, Tomatenmark, Gewürze und Olivenöl

Dann den Reis mit in die Pfanne geben und angebraten bis keine Flüssigkeit mehr da ist.

Dann alles in einen Topf umfüllen und mit etwas Wasser aufgießen und mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze ca. 20 Min köcheln (Boris' Mutter sagt: „net zu aggressiv kochen“ 😊)

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Boris, de Kroate-Bu

