

Menu Montag, 10. September 2018

Tomatensalat
Weisskrautsalat
Grüner Salat

Cevapcici
Kroatischer Gemüse-Djuvec-Reis

Birnen mit Baumnussfüllung

Tips:

- Unter den **Nationalgerichten am nördlichen Balkan** nehmen die herzhaften Fleischröllchen zweifelsohne und unbestritten den ersten Platz ein. Daher ist es nicht verwunderlich, dass es über hundert verschiedene Rezepturen für diese Köstlichkeit gibt, die sich vor allem durch die Verwendung verschiedener Fleischsorten und –Mischungen sowie in der Würzung voneinander unterscheiden.
- Unstrittig ist man bei der Zubereitung, denn hier sind sich alle einig: echte *Ćevapčići* müssen vom Holzkohlengrill stammen. Am Balkan kennt man folgenden Spruch: „Wer den Hammel mißachtet und sich den Holzkohlenrauch nicht gönnt, muss zwei Sünden verzeihen, ehe er Zwiebeln weinen darf!“

Wirzsalat

für 4 Personen

1 kleiner Wirz waschen, die groben äusseren Blätter entfernen,
vierteln, den Strunk wegschneiden
fein schneiden oder hobeln

Den fein geschnittenen Wirz in eine tiefe Schüssel geben, mit kochendem Salzwasser übergossen und ca. 10 Min. stehen lassen, ihn dann in einem Sieb abgiessen und etwas ausdrücken.

Salatsauce:

1 KL Senf
Pfeffer
Salz
3 - 4 EL Essig
1 Prise Paprika edelsüss
6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
½ Zwiebel fein gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst
nach Belieben 1 TL Kümmel

alles in der angegebenen Reihenfolge gut verrühren bis sich die Gewürze gelöst haben über den Wirz geben, gut vermischen und ca. ½ Stunde ziehen lassen

Mit fein gehackter Petersilie bestreuen

Tomatensalat

für 4 Personen

4 – 6 grosse, reife Tomaten waschen, Stielansatz ausschneiden, halbieren,
in Scheiben oder in Spalten schneiden, in eine Schüssel geben

1 Zwiebel schälen, grob hacken oder in Ringe schneiden
darüber streuen

Sauce:

3 EL Balsamico bianco
1 – 2 EL Aceto balsamico
6 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker (nach Belieben)

alles gut verrühren, über die Tomaten giessen vorsichtig untermischen

½ Bund Basilikum in Streifen schneiden, darüber geben

a la jugoslavija original cevapcici

für 4 Personen

250 g gehacktes Schweinefleisch

500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Lamm) zusammen in eine Schüssel geben

1 Zwiebel fein hacken

2 Knoblauchzehen pressen

schwarzer Pfeffer

1 Prise Rosenpaprika (scharf)

1 TL Paprika edelsüss

1 Msp. Rosmarinpulver

1 TL Salz

alles zum Fleisch geben und mit sauberen, feuchten Händen einige Minuten gut durchkneten

Aus der Masse ca. 16 etwa 5 cm lange und 1 cm gleichmässig dicke Röllchen formen

2 – 4 EL Olivenöl

in einer Bratpfanne erhitzen, die Fleischröllchen rundum braten, dabei öfters wenden

Tipp:

Fleisch mit einer Prise Zimt würzen.

Dazu servieren:

1 EL Zwiebelringe

Ajvar (Paprikasauce, ist in grösseren Supermärkten erhältlich)

Senf

Kroatisches Gemüse-Djuvec-Reis

für 4 Personen

2 EL Kochbutter	in einer Pfanne erhitzen
½ Zwiebel	klein schneiden
1 Knoblauchzehe	fein hacken, zugeben, andünsten
2 rote Peperoni	halbieren, Samen und weisse Häutchen entfernen waschen, in kleine Würfel schneiden, zugeben, mitdünsten
250 g Langkornreis	zugeben, mitdünsten
Pfeffer	
Salz	
1 TL Paprikapulver edelsüss	würzen
1 Dose (500 g) Pelati gehackt	zufügen
200 g grüne Erbsen **	zugeben
5 dl Hühnerbrühe	zufügen ca. 20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen
1 EL Peterli gehackt	vor dem Servieren darüber streuen

** wenn die Erbsen tiefgekühlt sind, diese ca. 10 Minuten vor dem Kochende begeben.

Birnen mit Baumnuessfüllung

für 4 – 8 Personen

4 Birnen
1 EL Zitronensaft

schälen
die Birnen damit beträufeln

Sud:

3 dl Rotwein
3 dl Wasser
60 g Zucker
1 Stück Zitronenschale

zusammen aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen
Birnen darin weichgaren. Im Sud auskühlen lassen

Füllung:

200 g Baumnüsse, gerieben
30 g Zucker
1 EL Vanillezucker
½ Birnen gerieben
75 g Rahmquark, abgetropft
½ TL Korianderpulver

alle Zutaten gut vermischen, 2 Stunden zugedeckt
kühl stellen

Die Birnen halbieren, das Kerngehäuse grosszügig mit dem Pariserlöffel entfernen

Die Füllung in die Birnen spritzen oder mit dem Glaçelöffel einfüllen.
Mit Zitronenzesten und einer Baumnuess garnieren

Rezept swissmilk