

# Cevapcici mit Ajvar, Djuvec-Reis und Bauern-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Cevapcici:

300 g Rinderhack	1 Knoblauchzehe	4 Zweige glatte Petersilie
1 Ei	Olivenöl	1 EL Paprikapulver
Chilisalز	Salz	Pfeffer

### Für das Ajvar:

4 rote Paprika	1 Aubergine	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Peperoni	roter Weinessig
Olivenöl		

### Für den Reis:

100 g Langkornreis	1 rote Paprikaschote	1 Zwiebel
50 g Ajvar, von oben	700 ml Gemüsefond	2-3 EL Olivenöl
Salz		

### Für den Bauernsalat:

1 Salatgurke	2 Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Joghurt, 4%	50 g Schmand
Schwarze Kalamata-Oliven	200 g Feta Käse	Rotweinessig
Olivenöl	1 TL getr. Oregano	1 TL getr. Thymian
1 TL getr. Rosmarin	1 TL getr. Majoran	1 TL getr. Minze
1 Prise Zucker	Chilipulver	Salz

### Für die Cevapcici:

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und hacken. Ei, gehackte Petersilie und gehackten Knoblauch hinzufügen. Alles kräftig mit Salz, Chilisalز, Paprikapulver und Pfeffer würzen und gut vermischen. Fleischmasse mit nassen Händen zu kleinen, etwa 8cm langen, Röllchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Cevapcici darin von allen Seiten in 6 bis 8 Minuten braten.

### Für das Ajvar:

Paprikaschoten schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Von der Aubergine zwei oder drei Scheiben abschneiden und die Schale entfernen. Halbe Knoblauchzehe abziehen und in grobe Teile schneiden. Paprika und Auberginenscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten bis sie weich sind. Kurz bevor das Paprika Auberginengemüse gar ist, eine halbe rote Zwiebel abziehen, hacken und mit dem Gemisch mit anschwitzen.

Das ganze Gemisch in einen hohen Becher geben. Rote Peperoni, je nach gewünschtem Schärfegrad, hinzugeben und mit einem Mixer pürieren; eventuell Olivenöl nachfüllen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Schuss Essig nachwürzen.

### Für den Reis:

Paprika waschen und kleinhacken. Zwiebel abziehen und ebenfalls kleinhacken. Beides in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen lassen.

Reis hinzufügen und mit andünsten bis er glasig ist. Anschließend mit Fond unter Rühren immer wieder aufgießen bis nach ca. 15 bis 20 Minuten der Reis fertig ist. Ajvar je nach Geschmack hinzugeben und durchmischen. Mit Salz abschmecken.

### Für den Bauernsalat:

Gurke schälen, längs zur Hälfte teilen und in Scheiben schneiden.

Etwas Gurke für den Joghurt aufbewahren. Tomaten vierteln. Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zutaten in einer Schüssel mischen mit Salz, Zucker, Essig und Öl würzen

und leicht durchmischen.

Feta Käse oben drauflegen und mit Trockengewürzen bestreuen. Oliven hinzugeben.

Übrig gebliebene Gurke in den Joghurt geben, mit Schmand verrühren und mit etwas zerdrückten Knoblauch würzen. Die Mischung aus Gurke und Jogurt salzen und Chilipulver oben drauf streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Braun am 07. Juni 2021