

Cevapcici mit Tomaten-Reis, Ajvar und Sour-Cream-Dip

Für zwei Personen

Für Cevapcici:

100 g Rinderhackfleisch	100 g Schweinehackfleisch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Edelsüßes Paprikapulver, zum	Abschmecken
Chilipulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Tomatenreis:

100 g Basmati-Reis	1 Tomate	1 kleine Zwiebel
1 EL Tomatenmark	1 EL Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Sambal Oelek
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Ajvar:

1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Aubergine	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
Chiliflocken	Salz	

Für den Dip:

100 g Sour Cream	1 Zitrone	3 Zweige Schnittlauch
Salz, Pfeffer		

Für Cevapcici: Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Dann Knoblauch, Zwiebel und Gewürze mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Aus der Hackfleischmasse ca. 10 cm lange, daumendicke Röllchen formen. Anschließend die evapii in den Kühlschrank geben und ziehen lassen. Eine Pfanne mit reichlich Olivenöl erhitzen und die Cevapcici bei mittlerer Temperatur ca. 8 Minuten bei stetigem Wenden braten.

Für Tomatenreis: Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem heißen Topf mit Öl anschwitzen. Dann den Reis dazugeben und mit 150-200 ml Wasser und dem Gemüsefond ablöschen. Reis ca. 15. Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet und der Reis fertig gegart ist.

Tomate schälen und in kleine Würfel schneiden. Sobald der Reis fertig ist, die Tomate, das Tomatenmark und Sambal Oelek dazugeben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ajvar: Paprika längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und vierteln. Paprika im Ofen für ca. 10 Minuten mit der Hautseite nach oben backen, bis die Haut leichte Blasen wirft. Aubergine waschen, von den Enden befreien, mit einer Gabel rundherum einstechen und zu der Paprika in den Ofen geben. Nach 10-15 Minuten das Gemüse herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Nun die Haut von Paprika und Aubergine ablösen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Tomatenmark, etwas Wasser, Salz und Chiliflocken dazugeben. Paprika und Aubergine fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Das Ganze etwas weiter köcheln lassen und nach Bedarf etwas Wasser angießen.

Für den Dip: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Etwas Schale abreiben.

Schnittlauch mit der Sour Cream vermischen und etwas Zitronensaft und -abrieb dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Seger am 04. November 2021