

Cevapcici mit Djuvec-Reis

Für 2 Portionen

250 g Rinderhackfleisch	250 g Lammhackfleisch	Salz, Pfeffer
1 rote Paprikaschote	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Dill
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl

Für den Djuvec-Reis:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	2 Tassen Langkornreis (200 g)
400 ml Tomatensaft	2 Prisen Salz	2 Prisen Pfeffer
2 Strauchtomaten	1 rote Paprikaschote	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Dill	3 EL Ajvar	200 g TK-Erbesen
100 ml Weißwein	1 Limette	

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in feinste Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit den Stängeln fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln.

Das gewürzte Fleisch und das vorbereitete Gemüse noch einmal gemeinsam durch den Fleischwolf drehen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Röllchen formen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischröllchen darin rundherum anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Cevapcici bei niedriger noch einige Minuten gar ziehen lassen.

Die Cevapcici auf einem Teller anrichten und servieren.

Djuvec-Reis:

Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten mit der Hälfte des Knoblauchs darin bei mittlerer Hitze anschwitzen, dabei mit 1 Prise Zucker bestreuen. Den Reis dazugeben und kurz mitschwitzen. Die Chilischote dazugeben und ebenfalls kurz mitschwitzen. Den Tomatensaft angießen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und den Reis mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten weich garen. Falls der Tomatensaft zu stark verkocht, 1 Schuss Wasser hinzufügen.

Inzwischen Tomaten, Paprika und Kräuter waschen und trocknen. Die Tomaten ohne Stielansatz in kleine Würfel schneiden. Die Paprika längs halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln. Die Kräuter samt Stängeln fein schneiden.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und den übrigen Knoblauch darin kurz anbraten. Tomatenwürfel, Paprika, Ajvar und Erbsen dazugeben. Kurz in der Pfanne schwenken, dann mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Mit Limettensaft abschmecken.

Den fertig gegarten Reis er sollte den Tomatensaft jetzt vollständig aufgesogen und die Konsistenz eines Risottos haben unterrühren. Noch einmal mit je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Drei Viertel der Kräuter unterheben.

Den Djuvec-Reis auf einem Servierteller anrichten und mit den restlichen Kräutern garniert servieren.

Frank Rosin am 06. September 2019