

Lamm-Cevapcici auf Kürbis-Bohnen-Gemüse

Für vier Portionen:

400 g Lammhack	400 g Rinderhack	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	1 Bund Petersilie
2-3 EL Rapsöl	400 g grüne Bohnen	1 Hokkaidokürbis
1 rote Zwiebel	2 EL Olivenöl	100 ml Gemüsebrühe
4 Stiele Bohnenkraut	100 g Sauerrahm	3 EL Ajvar scharf
1-2 TL Honig		

Das Lammhack mit dem Rinderhack in eine Schüssel geben. Die Petersilie abbrausen, trocknen und die Stiele entfernen. Die Blätter fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein reiben. Alles zum Fleisch geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse kräftig kneten, anschließend daraus etwa 2x5 cm lange Rollen formen. Eine Grillpfanne vorheizen. Die Cevapcici darin in dem Rapsöl knusprig braun braten.

Die Bohnen waschen, putzen, in 3 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten kochen. Abgießen und kalt abspülen. Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Kürbis und die Zwiebeln darin 3 bis 4 Minuten anbraten. Die Bohnen zugeben und weitere 3 Minuten braten lassen. Die Gemüsebrühe auffüllen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze bissfest garen. Das Bohnenkraut waschen, trockentupfen und grob zupfen. Zum Kürbisgemüse geben.

Den Sauerrahm mit dem Ajvar und dem Honig verrühren. Zum Anrichten die Cevapcici und das Gemüse auf einer großen Platte verteilen. Den Ajvar-Dip darüber träufeln.

Horst Lichter am 04. Februar 2017