



UNSER LIEBLINGSREZEPT

ĆEVAPČIĆI

von Zorana Vucenovic (Stabsstelle Qualitätsmanagement
im Ressort Pflege & Psychiatrie)

Zutaten

Für die Ćevapčići (ca. 40 Stück):

- 750 g Rinderhackfleisch
- 250 g Lammhackfleisch
- 4 Knoblauchzehen
- 100 ml Wasser
- 20 g Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Natron

Außerdem:

- 5 Fladenbrote („lepinje“)
- Ajvar
- 1 Becher Kaymak („kajmak“)
- rote Zwiebeln

Zubereitung

Zunächst wird der Knoblauch gehackt, in 100 ml Wasser kurz aufgekocht und zum Auskühlen beiseite gestellt. Dann wird der Knoblauch aus dem Wasser gesiebt und nur das Wasser zum Hackfleisch gegeben. Nun kommen noch das Salz, Pfeffer und das Natron mit ins Hackfleisch. Für den Klassiker gilt: weniger ist mehr! D.h. keine weiteren Gewürze oder Zutaten (wie z.B. Paprika, Paniermehl, Petersilie o.Ä.) verwenden. Da im Rezept kein Ei zur Bindung benutzt wird, heißt es: 10 Minuten kneten, kneten, kneten. Dadurch wird das Fleischeiweiß aktiviert und das Fleisch wird „klebriger“, d.h. es hält besser zusammen. Die Hackfleischmasse sollte am besten über Nacht in den Kühlschrank zum Durchziehen gestellt werden.

Dann werden die Ćevapčići geformt. Das kann man mit der Hand machen oder man verwendet einen Ćevapo-Maker. Vuč's Geheimtipp: Einfach eine Plastikflasche halbieren und die Masse peu à peu durch die Flaschenöffnung drücken. Ein „ćevap“ sollte nicht größer als der Daumen sein. Jetzt ab auf den Grill!

Typischerweise werden die Ćevapčići mit einem Fladenbrot, sog. „lepinje“ (gerne auch kurz anrösten), mit Ajvar, „kajmak“ (türkisch: Kaymak – bekommt ihr im türkischen Lebensmittelladen) und mit gehackten Zwiebeln (pur!) serviert.