

Klassiker aus Kroatien

Ćevapčići mit einer nicht klassischen Beilage

Bitte vorbereiten:

Für die Ćevapčići

Knoblauch und Zwiebeln sehr fein würfeln. Petersilie hacken.

Für das Sataras

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Streifen schneiden. Paprika entkernen und ebenfalls in schmale Streifen schneiden, die Tomaten würfeln.

Zutaten für 4 Personen:

Ćevapčići

- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Petersilie (glatt)
- 250g Rinderhack
- 250g Lammhack
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Pfeffer
- 2 EL Ajvar (mild)
- 1 EL Mehl

2 große rote Zwiebeln

Sataras

- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 rote Paprika
- 6 Tomaten (im Sommer bevorzugt vollreife)
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Vegeta oder Gemüsebrühe nach Bedarf
- Nach Bedarf glatte Petersilie und Thymian

Benötigte Utensilien:

Ćevapčići sind der Kroatienklassiker schlechthin. Ob im Restaurant oder als Fingerfood von einem Straßenstand – die leckeren Hackfleischrollen gibt es überall und das Beste: Sie schmecken auch überall. Selbst in der heimischen Küche. Kombiniert werden sie in diesem Rezept mit einem nicht so klassischen Gericht, dem Sataras (Satarasch gesprochen). Sataras ist eine Art Paprikaeintopf, der durch seine Schlichtheit besticht und dabei einen intensiven einzigartigen Geschmack entfaltet, der das Wasser im Mund zusammen laufen lässt. Suchtfaktor garantiert.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Julia Kecac aus der vhs Lahr.

Dienstag, 07.03.2023, 17:30 bis ca. 19:30 Uhr
Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr
Kosten: 15 EUR