



Rezept für

Cevapici mit Djuvec-Reis

Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch:

- 250 g Hackfleisch vom Rind
- 250 g Hackfleisch vom Lamm
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Feta-Käse
- 3 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Gewürzmischung, türkische (Hackfleischgewürz)

Für den Djuvec-Reis:

- 1 ½ Tasse Reis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Ajvar, scharfes
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- 1 Dose Tomaten, stückig
- 1 Paprikaschote
- 2 Tasse/n Wasser
- 200 g Erbsen (TK)
- Salz und Pfeffer

Für den Dip: (Tzatziki)

- 200 g Joghurt, griechischer (10 % Fett)
- ½ Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Das Rinder- und das Lammhackfleisch

gut vermischen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und zum Hackfleisch geben. Dann den Feta-Käse in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zum Hack geben. Das Hackfleisch nun kräftig würzen. Evtl. etwas Paniermehl untermischen. Dann kleine längliche Frikadellen aus dem Fleischteig formen. Eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Cevapcici darin knusprig braten. Im Ofen warmstellen.

2. Für den Reis

Etwas Olivenöl in einen Topf geben und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Dann den Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Danach die gestückelten Tomaten, das Ajvar, das Wasser, den Brühwürfel und die Erbsen dazugeben. Ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende noch die klein gewürfelte Paprika unterheben. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Tabasco abschmecken.

3. Für das Tzatziki

Die Gurke halbieren und die Kerne entfernen. Danach die Gurke auf einer Küchenreibe in feine Streifen reiben. Diese zum Joghurt geben. Den Knoblauch pressen und ebenfalls dazugeben. Dann den Essig hinzufügen. Danach alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Cevapcici mit dem Reis, dem Tzatziki und evtl. Fladenbrot anrichten.

Guten Appetit.