

Cevapcici mit Djuvec Reis

Balkan (für 4 Personen)

Zutaten:

- gut 700g Cevapcici (6 pro Person), z.B. tiefgekühlt. Das sind Hackfleischröllchen.
- Harissa-Sauce aus dem Glas
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Langkornreis
- 1 grosse rote Peperoni
- ca. 150g grüne Erbsen (tiefgekühlt oder aus der Büchse)
- 1 kleine Büchse gehackte Tomaten (400g)
- ca. 200g scharfe Ajvar Sauce im Glas (4 gehäufte Esslöffel)
- Paprikapulver
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 ca. 20cm lange Holzspiesse

Vorbereitung:

- Die Cevapcici von Hand gut mit Harissa-Sauce einreiben und dann je 6 auf einen Holzspieß stecken. Im Kühlschrank etwas stehen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Peperoni ausnehmen und in ca. 2cm grosse Stücke schneiden

Zubereitung:

- Die Cevapcici am besten auf dem Gasgrill gut braten (je Seite ca. 5 Minuten). Dann in den 80°C Ofen stellen zum warm halten.
- In einem höheren Topf Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Paprikapulver im Olivenöl andünsten.
- Die gehackten Tomaten und den Ajvar zugeben und gut umrühren.
- Dann den Reis unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das ganze ca. 25 Minuten köcheln bis der Reis gar ist. Dabei muss man noch ca. 6dl Wasser begeben.
- Die grünen Erbsen unterrühren und wenige Minuten mitköcheln.



Rodolfos

Lieblingsrezepte