Original Ćevapčići (Originalrezept aus dem Iran)

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g Rinder- Hammelfleisch*
(ich bevorzuge gemischtes Hackfleisch vom Rind & Schwein)
2 Stück Eier Handelsklasse „M"
3 Zehen Knoblauch
1 rote Zwiebel (Charlotte)
etwas Semmelbrösel
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 Teelöffel Senf
1 Bund Thymian
Olivenöl zum anbraten



Zutaten für die Sauce:

1 Mittelgroße Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Rote Paprika
1 Chilischote Mittelscharf
500 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer & Chilipulver
etwas gesiebtes Mehl zum eindicken
(zur Not geht auch Mondamin)

* Im Arabischen nimmt man nur Rinder- **oder** Hammelhack, ist mir persönlich aber zu trocken, daher verwende ich frisches gemischtes Hackfleisch vom Metzger.

Zubereitung der Ćevapčići:

Für die selbstgemachten Ćevapčići zuerst Zwiebel, Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

Das gemischte Hack gemeinsam mit der gehackten Zwiebel, den gehackten Knoblauchzehen, dem Thymian, den Eiern und etwas Semmelbrösel in eine Schüssel geben, alle Zutaten gut zu einem Brät durchkneten, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. (wer es schärfer möchte kann mit Chilipulver nachhelfen)

Danach zu etwa Zeigefinger langen und Daumendicken Röllchen formen, dann in einer Pfanne mit etwas Olivenöl braten, bis die Ćevapčići gut durch sind.

Die Ćevapčići sind natürlich auch bestens zum Grillen geeignet!

Zubereitung der Sauce:

Nachdem wir die Ćevapčići aus der Pfanne genommen haben, geben wir die gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und den Chili hinein und braten das Ganze gut unter ständigem umrühren an. Dann löschen wir das mit dem Gemüsefond ab und lassen den Sud kurz aufkochen.

Nun die Hitze etwas reduzieren und mit dem gesiebten Mehl (oder Mondamin) die Sauce eindicken damit sie eine sämige Konsistenz erhält und schmecken das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chilipulver nach eigenem Geschmack ab.

Als Beilage empfehle ich Djuvec-Reis, oder wer es etwas einfacher mag, ein geröstetes Ofenbaguette.

Eigene Gewürzmischung für Ćevapčići:

Zutaten:

10 Teelöffel Salz
10 Teelöffel Paprika edelsüß
10 Teelöffel getrocknetes Basilikum
10 Teelöffel Ingwer
2,5 Teelöffel Kreuzkümmel
2,5 Teelöffel Koriander
2,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer, frisch gemahlenen
2,5 Teelöffel Muskat, frisch gerieben



