

ĆEVAPČIĆI VOM GRILL MIT GRILLKÄSE UND AJVAR / SALLY GRILLT / GAZI GRILL- UND PFANNENKÄSE



Ćevapčići ist ein Gericht aus den Balkan Ländern. Sie erinnern an die deutschen Frikadellen und an die türkischen Köfte. Unterschiedlich sind meist ihre Form und die Gewürze. Ćevapčići können auch mit Bohnenkraut oder Bockshornklee gewürzt werden. Dazu serviere ich den würzigen GAZI Grill- und Pfannenkäse und selbstgemachtes Ajvar.



Zubereitungszeit

1 Stunden

AJVAR

Halbiere die Aubergine, schneide die Paprika ein und grille beides nun im Ofen bei 220°C für etwa 60 Minuten, bis die Haut der Paprika dunkel ist und Blasen wirft. Lasse sie danach kurz abkühlen und schäle sie. Zerschneide das Fruchtfleisch.

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehen und brate sie im Öl an, bis sie glasig sind. Füge das Paprikamark hinzu und brate es kurz mit an. Gib nun die Auberginen- und Paprikastücke, die Gewürze und den Zucker hinzu. Lasse das Ajvar kurz aufkochen und fülle es dann in Schraubgläser ab.

CEVAPCICI

Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe und reibe sie fein. Hacke die Petersilie fein und verknete nun das Hackfleisch mit den restlichen Zutaten – außer dem Öl. Knete etwa 3-4 Minuten, damit sich alle Zutaten gut verbinden.

Stich mit einem großen Eisportionierer etwa golfballgroße Portionen ab und forme sie mit den Händen zu langen Ćevapčići – das geht am besten, wenn die Hände vorher mit dem Öl eingerieben werden.

SERVIEREN

Grille die Ćevapčići und den GAZI Grill- und Pfannenkäse von beiden Seiten und serviere alles mit Ajvar.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

AJVAR:

- 1 Aubergine
- 2 Spitzpaprika (rot)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Olivenöl
- 50 g Paprika- oder Tomatenmark
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Chili
- 1 Zucker

CEVAPCICI:

- 1 Zwiebel (groß)
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Hackfleisch (z. B. Rind)
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- ½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- ¼ TL Chili
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- ¼ Petersilie
- 4 EL Sonnenblumenöl

ZUM SERVIEREN:

ČEVAPČIĆI VOM GRILL MIT GRILLKÄSE UND AJVAR / SALLY GRILLT / GAZI
GRILL- UND PFANNENKÄSE



1 GAZI Grill- und
Pfannenkäse
Natur