



KROATISCHER CEVAPCICI TOPF

aus dem Dutch Oven

Zutaten: (für 6 Personen)

- 1kg Hackfleisch (Rind)
- 3 Zwiebeln
- Nach Belieben Knoblauch
- 1 TL Natron (kein Backpulver)
- 2 große Zucchini
- 3 Jalapenos
- 300g Wildreis
- 3 Dosen gehackte, geschälte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikamark
- 100g junge Erbsen (TK)
- 700ml Fleischbrühe
- MC.ELLISDA'S MEDICOPTER Gewürz

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

Benutztes Equipment:

- Dutch Oven Pan (DOSQ) von BBQ-Toro
- Hockerkocher von BBQ-Toro



Zubereitung:

- Cevapcici vorbereiten: Dazu Knoblauch pressen sowie eine 1/4 Zwiebeln fein reiben
- Zwiebeln und Knoblauch, sowie Natron und Medicopter Gewürz zum Hackfleisch geben und alles gut vermengen. (Das Natron sorgt dafür, dass die Cevapcici die typische gummiartige Konsistenz bekommen)
- Hackfleischmasse für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Nach dieser Zeit beliebig große Cevapcici formen (funktioniert spielend einfach mit dem im Video gezeigten Cevapo Maker)
- Im heißen Dutch Oven die Cevapcici mit etwas Öl rundherum anbraten, bis diese eine schöne braune Farbe bekommen haben, dann wieder herausnehmen.
- Das klein geschnittene Gemüse im Topf anrösten und ebenfalls mit dem Medicopter Gewürz würzen
- Paprikamark und Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anrösten.
- Dosentomaten dazu, dann mit Brühe aufgießen.
- Erbsen und Reis hinzufügen.
- Alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen bis der Reis durch ist.
- Die Hitze zurückdrehen, die Cevapcici in den Topf geben und alles für weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel fertig ziehen lassen.