



BEGS' EINTOPF

Zutaten:

Für die Hühnerbrühe:

700 g Hähnchenfleisch
50 g Petersilie
2 l Wasser

15 g Okraschoten (klein und getrocknet)
oder 10 Stück frische Okraschoten

1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
200 g Karotten
200 g Selleriewurzel

20 g Petersilie
20 g Koriander
2-3 EL Sauerrahm
1-2 Eigelbe (abh. von der Größe)
Salz, Pfeffer, Vegeta (natur)

Für die Mehlschwitze:

Mehl oder Speisestärke, kaltes Wasser



Zubereitung:

- Für die Hühnerbrühe gebt ihr das Fleisch, 2 l kaltes Wasser und die Petersilie in einen Topf. Gebt den Deckel drauf und kocht es auf. Danach reduziert ihr die Hitze und kocht die Brühe 30-45 min.
- Wenn ihr die kleinen Okraschoten verwendet, reibt sie zwischen den Handinnenflächen, damit die feinen Härchen abfallen. Dann wascht ihr sie in 3-4 Touren Wasser, gebt sie in warmes Wasser mit 1-2 Spritzern Zitronensaft und lasst sie mind. 1-2 h stehen. Am besten ist es aber, sie über Nacht ziehen zu lassen.
- Wenn ihr frische Okraschoten verwendet, wascht sie, schneidet die Stängel ab, schneidet sie in Scheiben von 1 cm Dicke und kocht sie in einem halben Liter Wasser mit 1-2 Spritzern Zitronensaft.
- Nach der Steh- oder Kochzeit, werden beide Okraarten in kaltem Wasser gut ausgewaschen.
- In der Zwischenzeit schält ihr die Karotten, den Sellerie, die Zwiebel und den Knoblauch. Schneidet alles in kleine Würfel. Den Knoblauch gebt ihr durch die Presse.
- In einem großen Topf erwärmt ihr reichlich Butter oder Öl und bratet zunächst die Zwiebelwürfel darin an, bis sie eine schöne hellbraune Farbe annehmen.



BEGS' EINTOPF

- Fügt die Sellerie- und Karottenwürfel hinzu und bratet alles gemeinsam ca. 10 min an.
- Wenn die Hühnerbrühe fertig ist, nehmt das Fleisch heraus, gebt es auf einen Teller. Entfernt die Petersilie.
- Die übriggebliebene Brühe schüttet ihr langsam in den Topf mit dem Gemüse.
- Gebt einen Deckel drauf und kocht es auf. Verringert die Temperatur und kocht den Eintopf ca. 15 min lang.
- Nach dieser Zeit nehmt ihr den Topf vom Herd und gebt unter Rühren die Eigelb-Sauerrahmmischung hinein.
- Um den Eintopf sämiger zu machen, nehmt ihr etwa ein Drittel des Inhalts heraus, püriert ihn durch und gebt ihn wieder zurück in den Topf.
- Ist euch das nicht genug, könnt ihr den Eintopf zusätzlich mit einer Mehlschwitze andicken. Ihr nehmt eine mittelgroße Tasse mit kaltem Wasser, gebt 1-2 EL Mehl oder Speisestärke hinein, verrührt die Masse gut und gebt sie durch ein Sieb und unter Rühren in den Eintopf. Diesen erwärmt ihr wieder kurz, damit sich die Sämigkeit entfalten kann.
- Das abgekühlte Fleisch nehmt ihr von den Knochen und reißt es mit den Fingern in kleine Stückchen. Gebt es in den Eintopf und ebenso die Okraschoten, den feingeschnittenen Koriander, die Petersilie und würzt alles mit Salz, Pfeffer und eventuell Vegeta (natur).

Tipp: Um den Garprozess zu verkürzen, könnt ihr die Brühe auch einen Tag vorher zubereiten. Lasst das Fleisch allerdings drin. Am Zubereitungstag erwärmt ihr die Brühe einfach und fahrt fort, wie es im Rezept steht. Um den Eintopf noch reichhaltiger zu gestalten, könnt ihr eine Portion Reis nach Packungsanleitung kochen und in jeden Teller, den ihr serviert, etwa 1-2 EL davon hineingeben. Der Eintopf wird klassisch mit hausgemachtem Weißbrot oder bosnischem Pitabrot serviert.



BEGOVA ČORBA

Sastojci:

Za pileći temeljac:

700 g pilećeg mesa

50 g peršuna

2 l vode

15 g bamije (sitna i nanizana na lančić)

ili 10 komada svježe bamije (okra)

1 luk

4 česni bijelog luka

200 g mrkve

200 g celera

20 g peršuna

20 g korijandera

2-3 kašike kiselog vrhnja

1-2 žumanca (ovisno o veličini)

so, biber, (vegeta natur)

Za zapršku:

brašno ili gustin, hladna voda

Priprema:

- U veći lonac stavite meso, 2 l hladne vode i peršun i pokrijte poklopcem. Čim supa prokuha, smanjite je na srednju vatru i kuhajte 30-45 min.
- Sitnu bamiju istrljajte među dlanovima da bi male dlačice lakše spale. Zatim je dobro isperite u 3-4 vode pa stavite u toplu vodu sa 1-2 kapi limuna. Bamija treba da stoji barem 1-2 sata da nabubri a najbolje je ostaviti je preko noći.
- Ako koristite svježe, velike bamije, operite ih, odsjecite peteljke, isjecite na kolutove od 1cm debljine i kuhajte ih 10 min u pola litre vode sa 1-2 kapi limuna.
- Nakon kuhanja/stajanja i jedna i druga vrsta bamije se dobro ispere u hladnoj vodi.
- U međuvremenu celer, mrkvu i luk izrežite na sitne kockice. Bijeli luk stavite u presu za bijeli luk. U većoj šerpi zagrijte dosta ulja ili putera i popržite prvo luk dok ne dobije lijepu smeđu boju. Zatim dodajte bijeli luk, celer i mrkvu i sve skupa pržite ca. 10 min.





BEGOVA ČORBA

- Kad je temeljac sa mesom gotov, izvadite meso na tanjir da se ohladi. Izvadite i peršun a temeljac koji je preostao, polako sipajte u lonac sa mrkvom celerom i lukom.
- Stavite poklopac i prokuhajte sve skupa. Zatim smanjite vatru pa kuhajte čorbu jedno 15 min.
- Lonac sklonite sa vatre i polako miješajući dodajte smjesu od umućenog vrhnja i žumanca.
- Zatim izvadite jednu trećinu čorbe, ispirajte je i ponovo je vratite u lonac.
- Ako želite još gusću čorbu, jednu šolju srednje veličine napunite hladnom vodom, dodajte 1-2 kašike brašna ili gustina i dobro promiješajte. Smjesu miješajući sipajte u čorbu, kratko zagrijte pa ponovo sklonite sa vatre.
- Meso rukama skinite sa kostiju, pokidajte u komadiće i dodajte u čorbu. Na kraju dodajte bamiju, sitno nasjeckan korijander, peršun, so, biber i vegetu po ukusu.

Savjet: Da biste skratili postupak pravljenja, pileći temeljac možete pripremiti dan ranije i ostaviti meso unutra. Kad pripremate čorbu, samo temeljac zagrijte i nastavite kao što je u receptu opisano. Begova čorba se po ukusu servira i sa rižom, koja se skuha po uputstvu na pakovanju. Kad čorbu uspete u tanjir, stavite kašiku ili dvije riže u tanjir. Begova čorba se inače jede sa domaćim bijelim kruhom ili lepinjom.