



ORIGINAL BOSNISCHE ĆEVAPČIĆI IM FLADENBROT MIT SELBSTGEMACHTEM RAHM

Zutaten für Ćevapčići:

2 kg fein faschiertes Jungrind-, Kalbs-, Schafs oder Lammfleisch
(beste Kombination: 1,5 kg Jungrind oder Kalb und 500 g Schafs- oder Lammfleisch)
5 Knoblauchzehen
2 TL Natron (aus der Gewürzabteilung)
20 g Salz
100 ml Wasser
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Tränke für die Fladenbrote:

1 Würfel Rindsbrühe
300 ml Wasser

Für den schnellen Rahm:

250 g Frischkäse
100 g Butter auf Zimmertemperatur
120 g Fetakäse
100 ml Schlagobers
3 EL Sauerrahm
Salz nach Bedarf



Zubereitung Ćevapčići:

- Das Fleisch könnt ihr zuhause faschieren, wenn ihr den passenden Fleischwolf habt. Es sollte auf jeden Fall zwei Mal faschiert werden, damit es so fein wie nur möglich ist.
- Die Knoblauchzehen gebt ihr durch die Knoblauchpresse oder schneidet sie in sehr feine Stückchen. Gebt sie in einen kleinen Topf, fügt 100 ml Wasser hinzu und köchelt beide Zutaten etwa 5-10 min.
- Gebt aber unbedingt einen Deckel auf den Topf, damit das Wasser nicht verdampft.
- Lasst das Knoblauchwasser etwas abkühlen und gebt es zusammen mit dem Salz, Mineralwasser und dem Natron zum Fleisch. Knetet die Masse kräftig durch und gebt sie für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, am besten aber über Nacht.
- Am nächsten Tag knetet ihr die Masse nochmals durch, mit den Händen oder dem Knetaufsatz eurer Küchenmaschine. Formt die Ćevapčići mit jener Methode, die euch am praktischsten erscheint (siehe Video).
- Lasst die geformten Ćevapčići wieder für mind. eine Stunde im Kühlschrank. Am besten schmecken sie, wenn man sie bei stärkerer Flamme am Grill brät.
- Wichtig ist dabei, immer wieder den Grillrost mit Fett zu bestreichen, damit sie nicht ankleben oder verbrennen. Achtet darauf, sie nicht zu lange zu braten, da sie sonst austrocknen. In der Mitte sollten sie nach dem Braten ganz leicht rosa sein.
- Bereitet die Tränke für die Fladen vor, indem ihr in 300 ml abgekochtes, heißes Wasser einen Würfel Rindsbrühe gebt und alles gut verrührt.
- Wenn ihr die Ćevapčići in der Pfanne bratet, verwendet genügend Öl, bratet sie scharf von allen Seiten an und fügt, wenn die Ćevapčići fast fertig sind, ein bisschen von der Brühe hinzu, damit sie nicht austrocknen.
- Schneidet die Fladenbrote in der Mitte durch, tränkt sie mit etwa 2 EL von der Brühe und gebt sie über die Ćevapčići, wenn diese fast fertig sind. Gebt einen Deckel auf Ćevapčići und Fladenbrote und lasst sie etwa 2 min gemeinsam in der Pfanne ziehen. Dann gebt ihr die Unterseite des Fladenbrottes auf einen Teller, gebt die Ćevapčići sofort hinein, Oberseite darauf und richtet das Ganze mit dem Rahm, Ajvar und dünn aufgeschnittenen Zwiebeln an.

Zubereitung Rahm:

- Püriert alle Zutaten mit dem Pürierstab/Mixer durch. Es soll eine feine, kompakte Masse ohne Stückchen sein. Lasst den Rahm für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank, damit er wieder fest wird.

Tipp: Wenn euch 2 kg Fleisch für den Anfang zu viel sind, halbiert die Menge einfach. Ich nehme grundsätzlich die größere Menge, weil man mit dem Formen der Ćevapčići doch etwas Arbeit hat und da lohnt es sich, mehr zu machen und einen Teil einzufrieren. Ćevapčići halten sich mindestens ein halbes Jahr im Gefrierschrank.



BOSANSKI ČEVAPI U DOMAĆIM LEPINJAMA SA KAJMAKOM

Sastojci za čevape:

2 kg sitno mljevene junetine, teletine, ovčetine ili janjetine
(najbolja kombinacija: 1,5 kg junetine ili teletine i 500 g janjetine ili ovčetine)
5 česni bijelog luka
2 kašičice sode bikarbone
20 g soli
100 ml vode
50 ml mineralne (gazirane) vode

Preljev za lepinje:

1 kocka goveđeg temeljca
oko 300 ml vode

Za brzi kajmak:

250 g svježeg sira
100 g maslaca na sobnoj temperaturi
120 g feta sira
100 ml slatkog vrhnja
3 kašike kiselog vrhnja
so po potrebi



Priprema kajmaka:

- Izmiksajte sve sastojke (štapnim) mikserom. Ostavite kajmak na barem pola sata u frižideru da se ponovo stvrde.

Priprema čevapa:

- Meso možete kod kuće samljeti ako imate odgovarajuću mašinu. Bitno je da se samelje dva puta kako bi bilo što sitnije.
- Bijeli luk stavite kroz presu ili izrežite na što sitnije kockice.
- Bijeli luk kuhajte u 100 ml vode jedno 5-10 min i obavezno stavite poklopac na šerpu kako vam voda nebi isparila.
- Vodu ostavite da se ohladi, prelijte preko mesa, dodajte so, sodu bikarbonu i mineralnu vodu i rukama dobro premijesite smjesu.
- Smjesu pustite da odstoji najbolje preko noći u frižideru a najmanje 3 sata, ako žurite.
- Sutradan meso izmiješajte još jednom rukama ili mašinom za tijesto.
- Čevape oblikujte na način koji vam se najviše dopada (pogledajte video). Čevape poslije formiranja ostavite barem sat vremena u frižideru.
- Čevapi su najukusniji kad se prže na roštilju na jakoj vatri. Stalno premazujte rešetku roštilja sa ovčijim ili goveđim lojem ili uljem. Pazite da ih ne prepečete kako se nebi osušili. Sredina čevapa treba biti malo roza boje kad su pečeni.
- Pripremite juhu tako što u 300 ml ključale vode stavite kocku goveđeg temeljca i promiješate.
- Ako čevape pečete u tavi, stavite dovoljno ulja, dobro zagrijte i pržite ih dok sa svih strana ne dobiju lijepu boju.
- Kad su poprimili boju, sipajte u tavu malo juhe, koja će čevape spriječiti da se isuše.
- Presijecite lepinje na pola, prelijte ih sa 2 kašike juhe, pa ih naporite preko čevapa kad su čevapi skoro gotovi.
- Za ovaj postupak stavite poklopac na tavu. Pecite čevape sa lepinjama još jedno 2 min.
- Sklonite lepinje, čevape stavite u lepinje i servirajte skupa sa kajmakom, ajvarom i narezanim crvenim lukom.

Savjet: Ako vam je 2 kg mesa puno za početak, podijelite količinu sastojaka. Ja čevape pravim uvijek u većoj mjeri, jer imate dosta posla oko formiranja, pa se isplati napraviti više i zamrznuti jedan dio. Čevapi vam se najmanje pola godine drže u zamrzivaču.