

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

10 g Natron (=ca. 2 TL)

20 g Salz

100 ml Wasser

50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1-2 TL Pfeffer



Tränke für die Fladenbrote:

1 Würfel Rinderbrühe

300 ml Wasser

Für den traditionellen Rahm „Kajmak“:

250 g Frischkäse

100 g Butter auf Zimmertemperatur

120 g Fetakäse

100 ml Schlagobers

3 EL Sauerrahm

Salz nach Bedarf

Fülle Nr. 1 für mit Käse gefüllte Ćevapčići:

120 g Frischkäse

50 g Feta

Fülle Nr. 2 für Pljeskavica:

100 g Mozzarella, gerieben

4-6 Champignons

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 Stunde im Kühlschrank, damit er wieder fest wird.

Zubereitung Ćevapčići:

- 1) Was es die Teile vom Rind betrifft, empfiehlt es sich Fleisch von den Rippen, Schulter und dem Nacken zu verwenden. Auf jeden Fall sollte es nicht sehnig oder mager sein. 20-30 % Fettgehalt sind ideal. Es sollte zwei Mal faschier werden, damit es so fein wie nur möglich ist. Das Fleisch könnt ihr zuhause faschieren, wenn ihr den passenden Fleischwolf habt oder euren Metzger bitten, diesen Schritt zu erledigen.
- 2) 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 kocht alles kurz auf.
- 3) Lasst das Knoblauchwasser etwas auskühlen und gebt es zusammen mit dem Salz, Mineralwasser und Pfeffer zum Fleisch. **UPDATE:** Das Natron gebe ich mittlerweile nicht mehr in diesem Schritt dazu, sondern kurz vor dem Formen, da es so eine bessere Wirkung hat.
- 4) Knetet die Masse kräftig durch und gebt sie für min. 3 Stunden in den Kühlschrank, am besten über Nacht.
- 5) Am nächsten Tag vermischt ihr das Natron mit ein wenig Wasser, gebt es über die Masse und knetet diese nochmals durch, mit den Händen oder dem Knetaufsatz eurer Küchenmaschine. Formt die Ćevapčići mit jener Methode, die euch am praktischsten erscheint (siehe Video alt und neu).
- 6) Lasst die geformten Ćevapčići wieder für mind. eine Stunde im Kühlschrank.
- 7) Bereitet die Tränke für die Fladen vor, indem ihr in 300 ml heißem Wasser 1 Würfel Rindsbrühe auflöst.
- 8) Schneidet die Fladenbrote in der Mitte durch, tränkt sie mit etwa 3-4 EL von der Brühe und legt sie auf den Grill (oder in die heiße Pfanne), bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.
- 9) Am besten schmecken Ćevapčići, wenn man sie bei stärkerer Flamme am Grill brät. Wichtig ist dabei, immer wieder den Grillrost mit Fett (Rindertalg ist dafür perfekt geeignet) 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 noch ganz leicht rosa sein.
- 10) Wenn ihr sie in der Pfanne zubereitet, 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.
- 11) Dann gebt ihr die Unterseite des Fladenbrotes auf einen Teller, legt die Ćevapčići sofort hinein, Oberseite darauf und richtet das Ganze mit dem Rahm, Ajvar und dünn aufgeschnittenen Zwiebeln/Frühlingszwiebeln an.

Link: [Original bosnische Ćevapčići im Fladenbrot mit selbstgemachtem Rahm/ Bosanski ćevapi u lepinji sa kajmakom - Hanuma kocht - Der zweisprachige Foodblog](#)