

Cremiges Cevapcici alfi x Herr Grün kocht

Zutaten für 2 Personen:

Für das Pusztagemüse

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 1 rote Paprika
- 120 g Sellerie (geschält gewogen)
- 120 g Karotte (geschält gewogen)
- 80 g Gurken, Gürkchen oder Cornichons
- circa 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml vom Gurkenwasser
- 100 ml Sahne
- 1 geh. TL Rosenpaprika scharf
- Salz
- schwarzer frisch gemahlener Pfeffer

Für die Bulgur-Cevapcici

- 80 g Dinkel-Bulgur (oder herkömmlichen Bulgur)
- 1 Ei
- 50 g Semmelbrösel
- ½ kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Blatt-Petersilie
- 1 geh. TL scharfes Paprikapulver
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ausreichend Öl nach Wahl zum Braten der Cevapcici

Für den Reis

- 200 g Basmatireis

So geht's:

Pusztasauce

- Paprika, Sellerie, Karotte und Gürkchen in dünne Streifen schneiden.
- Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in feine Halbringe schneiden.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten.
- Paprika-, Sellerie-, Gurken- und Karottenstreifen dazugeben und ca. 15 Minuten kräftig andünsten. Zwischendurch immer mal wieder umrühren. Es soll nichts anbrennen.
- Gemüse mit 200 ml Gemüsebrühe und 100 ml Gurkenwasser ablöschen und Deckel auf die Pfanne setzen. Noch einmal circa 5 Minuten gut köcheln lassen.
- Deckel abnehmen und reduzieren, bis Gemüsebrühe weitestgehend verdampft.
- Die Sahne und das Paprikapulver dazugeben. Gut umrühren.



- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die ungeschälte Rote-Bete-Knolle in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden (Fläche ca. 3 x 3 cm).
- Die Rote-Bete-Scheiben zusammen mit dem Öl, dem Zucker, dem Thymian und dem zerbröselten Chilischotenstück in eine Schüssel geben und gut vermischen, sodass alle Scheiben mit Öl ummantelt sind. Etwas salzen und pfeffern.
- Die Rote-Bete-Scheiben auf das Blech mit Backpapier legen und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben. Die Scheiben sollen nicht schwarz werden. Die Rote-Bete-Chips mit dem Backpapier vom Blech nehmen und bitte vollständig abkühlen lassen.
- Für die Thymian-Rahmsauce die geschälte Zwiebel in Würfel schneiden. Die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Reis

- Nach Packungsanweisung kochen und warmhalten.

Cevapcici

- Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
- Blatt-Petersilie grob hacken.
- Bulgur nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen.
- Bulgur mit allen Zutaten (außer Salz und Pfeffer) gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu einem Kloß formen und kurz etwas quellen lassen.
- Aus dem Bulgur längliche Cevapcici formen.
- Ausreichend Öl in eine beschichtete Pfanne geben und die Cevapcici darin von allen Seiten schön kross braten.