

Cevapcici von Rinder-Hack zu grünen Bohnen

Für 2 Personen

250 g Gehacktes, vom Rind	25 g Speck, geräuchert	8 Kartoffeln, klein, fest
400 g Bohnen, grün	80 g Pfifferlinge	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
1 Bund Petersilie, kraus	1 TL Paprikapulver, scharf	80 g Mehl
1 EL Butterschmalz	100 g Schlagsahne	125 ml Sherry
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln vierteln und den Rosmarin abzupfen. Beides mit dem Olivenöl vermischen und mit Salz würzen. Die Rosmarinkartoffeln im Backofen circa 30 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Für die Cevapcici die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Hälfte der Zwiebelwürfel mit dem Hackfleisch, dem Knoblauch, der Petersilie und dem Paprikapulver zu einem Fleischteig vermengen. Den Teig salzen und pfeffern, zu Cevapcici formen und in dem Mehl wenden. Die Bohnen waschen, die Enden abtrennen und in kochendem Salzwasser circa 13 Minuten garen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Cevapcici acht Minuten darin braten, anschließend abtropfen lassen und im Backofen warm halten. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Pfifferlinge putzen und mit den restlichen Zwiebelwürfeln zu dem Speck geben und fünf Minuten weiter braten. Das Ganze mit dem Sherry ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian abzupfen, hacken und mit der Sahne ebenfalls in die Pfanne geben und anschließend vier Minuten köcheln lassen. Die Bohnen abgießen, unter die Pfifferlingsahne heben und mit den Cevapcici und den Rosmarinkartoffeln anrichten.

Mirja Hammer am 07. Oktober 2009