

Kartoffel-Gulasch mit Rinder-Hack-Cevapcici

Für 2 Personen

Für den Kartoffelgulasch:

500 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
750 ml Fleischbrühe	1 TL Paprikapulver, mild	1 TL Kümmel, gehackt
1 Lorbeerblatt	3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Essig
Salz, Pfeffer		

Für die Cevapcici:

2 Stängel Petersilie	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Peperoni	1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g Rinderhackfleisch	1 TL scharfer Senf	1 Ei
1 EL Paprikapulver, mild	Salz, Pfeffer	2-3 EL Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Kartoffeln dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Paprikapulver, Kümmel und Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Essig und Petersilie unter die Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Gulasch die Cevapcici reichen, dafür Petersilie, Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Lauchzwiebel putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, Senf, Ei und Paprikapulver zugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse längliche, kleine Torpedos formen. Diese in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze durchbraten.

Vincent Klink Donnerstag, 25. November 2010