

Cevapcici mit Ajvar

Für 4 Personen

2-3 rote Paprikaschoten	1 rote Zwiebel	1 EL Olivenöl
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	1 TL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Bohnenkraut
500 g Rinderhack	Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Butterschmalz		

Für das Fladenbrot:

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe	1 EL Zucker	300 g Mehl
1 Msp. Backpulver	$\frac{1}{4}$ TL Salz	100 g Joghurt
50 ml Milch	1 TL Schwarzkümmelöl	

Für das Ajvar Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und unter dem Grill im Backofen rösten bis die Haut Blasen wirft. Schoten herausnehmen, die Haut abziehen und die Schoten fein würfeln.

Die Zwiebel schälen, würfeln und in Olivenöl anbraten, Paprikawürfel zugeben mit Chilipulver, Salz und Zucker würzen, braten bis ein Paprikamus entsteht. Mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.

Für die Cevapcici Knoblauch pellen und fein hacken. Bohnenkraut abbrausen, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Bohnenkraut und Knoblauch würzen und zu Rollen von 1-2 cm Durchmesser und ca.7 cm Länge formen. Cevapcici von allen Seiten in Butterschmalz braten.

Für das Fladenbrot die Hefe zerbröseln und mit dem Zucker in 60 ml handwarmem Wasser auflösen. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Joghurt, Milch und Schwarzkümmelöl mischen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig zu einem Fladenbrot ausrollen, im Backofen bei 180 Grad 12 Minuten backen.

Cevapcici zusammen mit dem Ajvar und dem Fladenbrot anrichten. Dazu passt ein Gurkensalat.

Jacqueline Amirfallah am 11. Mai 2016