

Kroatische Cevapcici mit Paprika und Käse

Für 6 Personen

500 g Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Ei
1 Knoblauchzehe, gepresst	1 Zweig Rosmarin	1 TL Senf
1 TL rote Chilipaste	Salz, Pfeffer	Olivenöl
1 Glas gröstete Paprikaschoten	400 g Schafskäse	600 g Sahne
2 mittelgroße Zwiebeln	450 g geribener Emmentaler	150 ml Rotwein
Mehl, Butter		

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Rosmarin waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und die Cevapcici formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Cevapcici darin anbraten.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann die Zwiebeln mit etwas Butter in einem Topf andünsten. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

In der Zwischenzeit die Paprika pürieren und zu den Zwiebeln in den Topf geben. Den Schafskäse in kleine Stücke bröckeln und ebenfalls in den Topf geben. Nun muss man die Sauce immer rühren, bis der Käse komplett geschmolzen ist. Den Rotwein dazugießen, kurz aufkochen lassen und die Sahne dazugeben.

Die Sauce einige Minuten einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gegebenenfalls mit etwas Mehl abbinden. Die Cevapcici in eine Auflaufform geben, mit der Sauce übergießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Ofen bei 180°C goldbraun backen.

Christian Henze am 17. Januar 2020