

Kroatisches Ćevapčići mit Paprika und Käse

Zutaten 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 aus der Mühle
- Etwas Olivenöl
- 1 Glas Paprikaschoten, geröstet, ohne Haut
- 400 g Schafskäse
- 600 g Sahne
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 450 g Emmentaler gerieben
- 150 ml Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Butter



Zubereitung

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 Ćevapčići formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ćevapčići 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 Ćevapčići in eine Auflaufform geben, mit der Sauce übergießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im Ofen bei 180°C goldbraun backen.

Wir wünschen: "Dobar tek!"