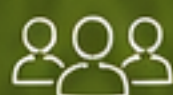


Cevapcici mit **DJUVEC-REIS**

HERZHAFT • AROMATISCH • BALKAN-KLASSIKER 

Saftige Cevapcici und aromatischer Djuvec-Reis
– ein Klassiker, der immer schmeckt! 

für
4 PERSONEN



FÜR DIE CEVAPCICI

- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Ajvar
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl zum Braten



FÜR DEN DJUVEC-REIS

- 250 g Langkornreis
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Karotte
- 150 g Erbsen (TK)
- 2 EL Ajvar
- 400 ml passierte Tomaten
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Paprikapulver rosenscharf (optional)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 2 EL gehackte Petersilie



ZUBEREITUNG

- 1 Die Zwiebel und den Knoblauch für die Cevapcici schälen und sehr fein würfeln.
- 2 Das Hackfleisch zusammen mit Zwiebel, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Ajvar, Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
- 3 Alle Zutaten gründlich miteinander verkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 4 Die Masse etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5 Anschließend mit leicht angefeuchteten Händen etwa 10–12 gleich große, längliche Cevapcici formen.
- 6 Für den Djuvec-Reis die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 7 Die Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 8 Die Karotte schälen und fein würfeln.
- 9 Das Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Zwiebel glasig dünsten.



Servieren



Den Djuvec-Reis auf Tellern anrichten.
Die Cevapcici darauf oder daneben platzieren.
Nach Belieben mit etwas Ajvar, frischer Petersilie
und einem Klecks Tzatziki servieren. 



TIPP:

Noch besser schmeckt es mit etwas Ajvar
und einem Klecks Tzatziki dazu!



- 10 Paprika und Karotte hinzufügen und etwa 4 Minuten mitbraten.
- 11 Das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.
- 12 Den ungekochten Reis dazugeben und 2 Minuten unter Rühren anschwitzen.
- 13 Ajvar, passierte Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen.
- 14 Mit Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
- 15 Alles gut verrühren und aufkochen lassen.
- 16 Die Hitze reduzieren und den Reis mit geschlossenem Deckel etwa 18–20 Minuten garen.
- 17 Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen unterrühren.
- 18 Zum Schluss die Petersilie unterheben und den Djuvec-Reis nochmals abschmecken.
- 19 Während der Reis gart, das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Cevapcici bei mittlerer bis hoher Hitze rundherum etwa 8–10 Minuten goldbraun anbraten und regelmäßig wenden.