



BALKAN PFANNE AUS DEM OFEN

ZUTATEN:

Für die Ćevapčići:

- 500g Lammhack (oder Rind)
- 4 TL Omas Butteröl
- 3 TL Balkan Gewürz*
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Für den Reis:

- 300g Langkorn Reis
- 400g Wasser
- 400g passierte Tomaten
- 4 TL Balkan Gewürz*
- 2 TL Tempeldrache Öl*
- 1 gestr. TL Salz
- 3 Eßl Paprika Creme*

*Edelschmaus Produkte

FORM:

- Grundset

HELPERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- Mix'n Scraper Schaber
- Messbecher Quartett
- Pack's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Zubereitung Ćevapčići:

Balkan Gewürz mit 5 TL Wasser vermengen und ziehen lassen, Lammhack damit würzen, Butteröl (ggf. Salz und Pfeffer nach Geschmack) hinzu geben. Hackfleisch im Kühlschrank ziehen lassen (für noch mehr Geschmack über Nacht ziehen lassen).

Zubereitung Reis:

Reis, Wasser, passierte Tomaten, Balkan Gewürz* und Salz in die Ofenhexe geben, verrühren mit dem Zauberstein abdecken und 45min unterste Schiene bei 220°C Ober-Unterhitze in den vorgeheizten Ofen geben.

In der Zwischenzeit aus dem Hack die Ćevapčići formen (bei mir waren es 16 Stück). Reis aus dem Ofen nehmen, Paprika Creme* und Tempeldrache Öl* mit dem Reis verrühren, Ćevapčići darauf verteilen und ohne Deckel auf der obersten Schiene bei 240°C für weitere 10min backen.

Zu diesem Gericht passt Ajvar richtig gut dazu.

Menge passend für 4 Personen

TIPP:

Im Reis macht sich eine Paprikaschote auch sehr gut, ggf. muss hier etwas Flüssigkeit reduziert werden. Wer die Produkte von Edelschmaus nicht hat kann Gewürze nach Geschmack verwenden (Paprika, Knoblauch usw.) oder wendet sich für die Beschaffung dieser Produkte an mich.

ZUBEREITUNGSZEIT:

15MIN

KOCH/BACKZEIT:

55MIN

