

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Januar 2022** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Nenad Skaricic

Pljeskavica: Kroatische Frikadellen mit Djuvec-Reis und Ajvar-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g gemischtes Hackfleisch aus
 Schwein und Rind
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 2 EL Mehl
 1,5 EL Paprikapulver
 ½ Prise Salz
 ½ Prise Pfeffer
 Olivenöl, zum Anbraten

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und zu dem Fleisch geben. Ganzes Ei verquirlen und nur die Hälfte mit Mehl und einem Schuss Wasser dazugeben. Alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Fleischmasse in Laibchen formen und in der Pfanne mit reichlich Öl anbraten.

Für den Djuvec-Reis:

125 g Langkorn-Reis
 200 g aufgetaute TK Erbsen
 1 rote Paprika
 250 g stückige Tomaten aus der Dose
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 170 g mildes Ajvar
 1 TL Salz
 1 TL Pfeffer
 1,5 EL Olivenöl

Reis in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten kochen.

Währenddessen 1,5 Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika entkernen und klein schneiden.

Zwiebeln mit Knoblauch, Paprika und Erbsen in einer Pfanne mit Öl etwas anrösten. Anschließend die stückigen Tomaten hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Ajvar mit unterrühren.

Den fertigen Reis mit der Paprika-Tomaten-Mischung vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Ajvar-Dip:

70 g Naturjoghurt nach griechischer Art
 70 g Kräuter-Frischkäse
 1 Knoblauchzehe
 160 g mildes Ajvar
 Petersilie, zum Garnieren
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und auspressen. Joghurt mit Knoblauch, Ajvar und Kräuter-Frischkäse mischen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.