

Zu Tisch in Slawonien

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-slawnien

Die Rezepte der Sendung



Gužvara - Mohnstrudel

Für 4 kleine Strudel

Zubereitungszeit 1,5 - 2 Stunden

Strudel sind beliebte Süßspeisen in Slawonien. Die meist verbreiteten sind der Strudel mit Mohn- oder Wallnussfüllung. Inzwischen werden auch Strudel mit beiden Füllungen zusammen gemacht.

Tipp: Den Hefeteig ganz leicht ohne Kraft kneten, dann geht er besser auf und wird lockerer.

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 42 g Hefe
- 125 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter oder Margarine, zimmerwarm
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker

Für die Mohnfülle:

- 500 g Mohn, gemahlen
- 200 g Zucker
- 300 ml Milch
- Evtl. Rum nach Belieben
- Evtl. Abrieb von einer Bio-Zitrone

- 1 Ei

Zubereitung:

Für den Teig:

Hefe mit Zucker und einer Prise Salz in lauwarmer Milch auflösen, mit wenig Mehl bestreuen und den Vorteig ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann den Vorteig mit Mehl, Butter, Vanillezucker und Eiern zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine weitere Stunde ruhen lassen.

Während der Teig geht, die Mohnfüllung zubereiten.

Dafür in einem Topf die Milch mit dem Zucker aufkochen lassen, den gemahlenden Mohn zugeben und für 10 – 15 Minuten sanft köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren, um zu verhindern, dass die Milch-Mohn-Mischung anbrennt. Am Ende der Garzeit sollte der Mohn weich und die Masse relativ trocken sein. Erst dann den Rum und die Zitronenschale unterrühren. Mohnfüllung etwas auskühlen lassen.

Wenn der Hefeteig sein Volumen in etwa verdoppelt hat, noch einmal sanft per Hand durchkneten und auf einem leicht bemehlten Backpapier oder Küchentuch ausrollen. Anschließend behutsam zu einem großen Rechteck von 1 cm Teigdicke ziehen.

Die fertige Mohnfüllung gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen, dabei oben und unten 1 – 2 cm frei lassen. Den Strudel nun mit Hilfe des Backpapiers bzw. des Küchentuchs straff aufrollen.

Bei Bedarf den Mohnstrudel in vier gleich große Stücke teilen und mit etwas Abstand nebeneinander mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech legen.

Den Strudel abdecken und ein letztes Mal 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen.

Den Strudel vor dem Backen mit Eigelb bestreichen. Im unteren Drittel des Ofens ca. 40 Minuten goldbraun backen.



Mohnstrudel / strudel au pavot

Sataraš - Gemüseeintopf

4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Sataraš ist ein leckerer Gemüseeintopf und ein sehr beliebtes kroatisches Nationalgericht, das ursprünglich aus der Region Slawonien stammt.

Tipp: Unbedingt gut gereiftes Gemüse verwenden und die Reihenfolge beim Dünsten einhalten.

Zutaten:

- 1 kg Paprika, gemischt
- 1 kg Tomaten
- 500 g Zwiebeln
- 100 ml Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprika unter kaltem Wasser waschen, vierteln und entkernen. Dann in grobe Würfel schneiden. Die Tomaten an der oberen Seite mit einem scharfen Messer einkreuzen und mit heißem Wasser übergießen. Anschließend die Haut abziehen und dann die Tomaten ebenfalls in größere Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstückchen glasig dünsten. Die Paprikawürfel dazugeben und das Ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die gewürfelten Tomaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze so lange garen bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Dabei immer wieder umrühren.

Dazu passt gut Weißbrot, Reis oder Polenta.



Sataraš

Slavonski fiš paprikaš – Slawonischer Fisch-Paprikasch

Zubereitungszeit 1 Stunde

Für 10 Personen

Bei diesem Fisch-Paprikasch kann man auch mehrere Fischarten kombinieren (Karpfen, Wels, Hecht)

Tipp: Die scharfe Paprika erst zum Schluss hinzufügen, weil man dann viel besser die Schärfe vom Paprikasch kontrollieren kann.

Zutaten:

- 3 kg Fisch
- 3 kg Zwiebeln
- Salz
- 300 ml Weißwein

- 800 ml passierte Tomaten
- 60 g süßes Paprikapulver
- Scharfes Paprikapulver nach Geschmack
- Salz

Zubereitung:

Die Fische unter kaltem Wasser gründlich abwaschen und in grobe Stücke schneiden. Die Stücke in einen Kessel/Topf legen, zunächst die ‚schlechteren‘ Stücke (Köpfe, Flossen, Schwänze), obendrauf gute, fleischige Stücke.

Zwiebeln abziehen und würfeln. Dann mit Weißwein pürieren und mit den passierten Tomaten zu den Fischen geben. Mit Wasser auffüllen bis die Fische gut bedeckt sind. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Süßes Paprikapulver mit etwas Wasser verrühren und ins Paprikasch geben, weitere zehn Minuten köcheln lassen. Den Vorgang mit der scharfen Paprika wiederholen. Kurz vor dem Servieren vorsichtig dosiert einrühren. Nach Geschmack salzen.

Dazu passen selbstgemachte kurze Bandnudeln.



Slavonski fiš paprikaš