

Fluffiges Lángos mit herzhaftem Borschtsch

*

Gegrilltes Schaschlik auf aromatischem Djuvec-Reis
mit erfrischendem Joghurt-Minz-Dip

*

Ćevapčići-Burger mit würzigem Fleisch
und knackigem Cole Slaw

*

Cremiger Zupfkuchen

Lángos

Für den Teig:

500 g Dinkelmehl (Type 630, alternativ Weizenmehl Type 405)

1 Pck. Trockenhefe

1 TL Zucker

2 TL Salz

250 ml lauwarmes Wasser

100 ml lauwarme Milch

Etwas Mehl zum Arbeiten

Für den Teig Wasser und Milch leicht erwärmen und den Zucker und die Hefe geben. In eine Schüssel das Mehl geben, die Hefemischung dazu gießen. Das Salz dazugeben und den Teig kräftig kneten.

Sobald er glatt und fest ist, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 30 - 60 Minuten gehen lassen.

Für die Creme:

Knoblauch,

200g Schmand

200g saure Sahne

200g geriebener Käse

Spritzer Zitrone

1 Bund Ruccola

1 EL Schnittlauch

Für die Creme saure Sahne und Schmand in eine Schüssel geben, den Knoblauch fein hacken und mit der Zitrone dem Salat und den Kräutern dazugeben.

Gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen.

Ausbacken:

1 Liter neutrales Speiseöl zum Frittieren (z. B. Sonnenblumenöl)

Öl in einem breiten Topf erhitzen. Die Hände etwas einölen, vom Teig kleine Stücke abreißen und zu flachen Fladen ziehen. Die Lángos-Fladen nacheinander in das Fett geben. Bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Borschtsch – Rote Bete Ragout

1 Zwiebel mittelgroß
125 g Knollensellerie
1 Möhre
2 EL Olivenöl
125 ml trockener Rotwein
250 ml Wasser oder Gemüsebrühe
150 g gekochte oder eingelegte rote Bete
1 EL Tomatenmark
2 EL Creme fraîche
50 g Feta
1 TL Thymian
1 Lorbeerblatt

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Sellerie und Möhren putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und kurz anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Dann Möhren, Sellerie und das Lorbeerblatt in die Pfanne geben und den Rotwein und die Brühe dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen und dann abgedeckt schmoren lassen, bis das Gemüse anfängt weich zu werden.

In der Zwischenzeit die rote Bete ebenfalls in kleine Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben, wenn das andere Gemüse die ungefähr gleiche Konsistenz hat, wie die rote Bete. Dann das ganze bei großer Hitze und ohne Deckel noch solange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zu guter Letzt die Creme Fraiche unterrühren und vor dem Servieren den Feta darüber bröseln sowie gehackte Walnüsse begeben.

Gegrilltes Schaschlik

500 g Schweinenacken
600 g Paprika rot, gelb und grün gemischt
150 g Gemüsezwiebel
60 g Baconscheiben
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 Msp. Cayennepfeffer
1 EL Senf
2 EL Olivenöl

In einer großen Schüssel das Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, den Senf mit 2 EL Olivenöl zu einer Paste verrühren.

Das Fleisch in 2,5 cm große Würfel schneiden und in die Paste geben und gut verrühren.

Für die Spieße die Gemüsezwiebeln schälen und achteln. Die Paprika in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden ebenso die Baconscheiben

Auf die Spieße wird abwechselnd Fleisch, Bacon, Zwiebel und Paprika gesteckt. In einer großen Pfanne werden die Spieße von allen Seiten gebraten – Alternativ auf einem Grill.

Djuvec Reis

200 g Langkornreis
200 g Tomaten, würfeln und salzen
3 getrocknete Tomaten, fein würfeln
1 rote Paprika schälen, entkernen würfeln und salzen
1 Zwiebel, fein würfeln
1 rote Zwiebel, in Ringe schneiden
1 Knoblauchzehe, fein würfeln
1 Möhre schälen, würfeln und salzen
1 EL Tomatenmark
600 ml Gemüsebrühe
20 g Butter
glatte Petersilie, grob schneiden
Olivenöl
½ TL Paprikapulver edelsüß
2 EL Ajvar optional

Olivenöl im Topf erhitzen, Möhren, Paprika und Zwiebeln kurz anbraten. Getrocknete Tomaten und Knoblauch unterrühren, dann den Reis zugeben.

Mit Paprikapulver bestäuben und das Tomatenmark hinzugeben und unterrühren. Mit Brühe auffüllen, die Tomaten und die Butter zugeben und zugedeckt 25 Minuten bei milder Hitze garen.

Den Reis aufrühren, ggf. Ajvar unterrühren, abschmecken und mit roter Zwiebel und Petersilie anrichten.

Joghurt-Minz-Dip

250 g griechischer Joghurt
½ Knoblauchzehe
3 EL Minze
½ Zitrone
1 TL Honig
2 EL Olivenöl

Joghurt mit dem kleingeschnittenen/gepressten Knoblauch und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben. Olivenöl, Honig und die gehackte Minze unterrühren.

Ćevapčići-Burger mit würzigem Fleisch

500 g Hackfleisch vom Rind
3 Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Ajvar
1 TL getrockneter Majoran
2 EL gehackte Petersilie

2 EL Joghurt
1 TL Zitronensaft
1 rote Zwiebel
2 Tomaten
Salat für die Burger
100 g Hirtenkäse
4 Burgerbrötchen

Hackfleisch mit dem fein gehackten Knoblauch in eine Schüssel geben. Paprikapulver, Ajvar, Majoran und die gehackte Petersilie dazu geben.

Salzen und pfeffern; alles verkneten bis sich eine homogene Masse ergibt. Die Masse kann eine Stunde im Kühlschrank ruhen

Die Hackfleischmasse zu kleinen, längliche Rollen, etwa 2–3 Finger breit und gleichmäßig groß verarbeiten

In einer mit Öl erhitzten Pfanne die Cevapcici von allen Seiten gleichmäßig goldbraun abbraten

Ajvar mit Joghurt und dem Zitronensaft, cremig rühren. Die Brötchen halbieren.

Die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Tomaten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Die Hälften der Burgerbrötchen großzügig mit der Ajvar-Creme bestreichen und mit jeweils Salat, Tomaten, Cevapcici, Zwiebelringen und Hirtenkäse belegen

Cole Slaw

½ Spitzkohl je nach Größe

1 Möhre

½ TL Salz

Den Strunk aus dem Spitzkohl herausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden. Mit dem Salz in einer Schüssel verkneten und 10 Minuten Wasser ziehen lassen und abgießen. Die Möhre raspeln und untermischen.

Cashew Creme

50 g Cashewkerne

40 ml Rapsöl

½ Zitrone Schalenabrieb und Saft

½ TL Salz

½ TL Senf

1 EL Weißweinessig

Die Zitronenschale mit den Cashewkernen, dem Essig, dem Zitronensaft, 1/2 Teelöffel Salz, einem Teelöffel Senf und dem Öl mit einem Stabmixer pürieren. Die Creme mit dem Kohl vermischen.

Cremiger Zupfkuchen

500g Weizenmehl

21g Backpulver

8 TL Kakaopulver

300g Butter

250 g Zucker

3 Eier

Creme:

150g Butter

250 g Zucker

5 Eier

750 g Magerquark

50 g Vanillepuddingpulver

Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Butter, Zucker, Ei in einer Schüssel gut vermischen bis daraus eine homogene Masse entstanden ist.

etwa 2/3 davon für die Füllung der Gläser auf den Boden der verteilen. Den restlichen Teig beiseitestellen.

Die geschmolzene Butter in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Wenn die Masse schaumig wird, die restlichen Zutaten – Eier, Quark, Vanillepuddingpulver ä für die Creme dazugeben und alles gut verrühren.

Nun die Quarkcreme gleichmäßig auf en Teig der Gläser verteilen und dann den übriggebliebenen Teig zupfen und ebenfalls in die Gläser füllen.

Die Gläser nicht bis zum Rand füllen. Während des Backens bekommt der Teig mehr Volumen. Etwa 30 Minuten lang bei 160°C Umluft backen.