

## Hobbyköche Birmichelle

463. Chochete, 05.02.2018, Stephan Scholze



### *Serbien Menü*

|                          |       |                                |
|--------------------------|-------|--------------------------------|
| Apero                    | 19.15 | Gibanica                       |
| Hauptspeise<br>mit Salat | 20.15 | Cevapcici mit Ajvar und Pommes |
| Dessert                  | 20.45 | Baklava                        |

En guete!

## Apero: Gibanica (Sprich: „Gibahniza“)

### Zutaten

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 1 Pck.   | Yufka-Teigblätter              |
| 250 g    | Schafskäse, griechischer       |
| 500 ml   | Milch                          |
| 100 ml   | Mineralwasser, mit Kohlensäure |
| 1 Becher | saure Sahne                    |
| 4        | Ei(er)                         |
| n. B.    | Salz                           |
| n. B.    | Pfeffer                        |

1 Portionen [↔ Umrechnen](#)

→ 2x für zwei Auflaufformen

Alle Zutaten, bis auf den Yufka-Teig, in einer Schüssel gut verrühren:

- Milch
- Mineral
- Eier
- Pfeffer und wenig Salz alles vermischen
- Schafskäse dazubröseln

Den Yufka-Teig in kleine Fetzen zupfen.



Die Fetzen durch die verrührte Masse ziehen und in einer gefetteten (Olivenöl) Auflaufform aufschichten.

Die übriggebliebene Flüssigkeit über die aufgeschichteten Teigfetzen geben und auf dem Grill (indirekt) oder im Backofen bei 180 Grad ca. 45 - 60 Min. backen, bis eine schöne braune Kruste entsteht. Danach abkühlen lassen.

## Ajvar



- 750 g Rote Paprikaschote
- ◉ 2 Melanzani
- 1 **Zwiebel**
- 2 **Knoblauchzehen**
- 3 **Chilischoten**
- 3 EL **Olivenöl**
- 2 EL **Zitronensaft**
- 1 TL **Zucker**
- **Salz**
- **Pfeffer** (frisch gemahlen)

Paprikaschoten waschen, halbieren und dabei Kerne, Häutchen und Stielansatz entfernen. Die Melanzani (=Auberginen) waschen, Stielansatz entfernen und in dickere Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse auflegen (Paprika mit der Hautseite nach oben). Auf dem Grill oder im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C so lange grillen, bis die Paprikahaut Blasen wirft. Herausnehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Auskühlen lassen.

Die Haut der Paprikahälften und der Melanzanischeiben abziehen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischoten ebenfalls klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Knoblauch und Chili kurz mitrösten. Mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben.

Das Ajvar mit dem Mixstab grob pürieren – kleine Stückchen können und sollen erhalten bleiben.

Quelle: <https://www.ichkoche.at/ajvar-rezept-11299>

## **Pommes**

- Kartoffeln schälen und würfeln
- In einem Plastikbeutel mit wenig Oel benetzen
- Backofen auf 220°C Umluft vorheizen
- Kartoffeln auf Backpapier verteilen
- Zwischen 30 und 45 Minuten backen

## **Blätterteig**

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 500 g  | gekühlte Butter |
| 500 g  | Mehl, glatt     |
| 1 TL   | Salz            |
| 250 ml | Wasser          |
| 50 g   | weiche Butter   |

- Mehl in eine grosse Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde formen und die weiche, in Flöckchen geschnittene Butter, Salz und Wasser hinzufügen.
- Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, eine Kugel formen und ca. 15-20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Die gut gekühlte Butter zwischen zwei Alufolieblätter legen und mit einem Nudelholz platt rollen.
- Nun den gekühlten Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30x50 cm ausrollen.
- Die Butterplatte mittig auf den Teig legen. Den Teig über die Butter schlagen und an den Rändern fest zusammendrücken.
- Den Teig zu einem schmalen Rechteck ausrollen und in drei Schichten übereinanderklappen.
- Nochmals für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Etwas Mehl über den Teig verteilen und nochmals ausrollen. Nochmals drei Schichten übereinanderklappen. Nun kann der Teig entweder weiterverarbeitet oder tiefgekühlt werden.

Quelle: <https://www.gutekueche.ch/selbstgemachter-blaetterteig-rezept-3798>

## Hauptspeise: Cevapcicis

### ☰ Zutaten für 4 Portionen

|     |       |                |
|-----|-------|----------------|
| 2   | Stk   | Eier           |
| 500 | g     | Hackfleisch    |
| 3   | Stk   | Knoblauchzehen |
| 5   | EL    | Paniermehl     |
| 0.5 | Stk   | Paprika        |
| 1   | TL    | Paprikapulver  |
| 1   | Prise | Pfeffer        |
| 1   | Prise | Salz           |
| 1   | TL    | Senf           |
| 1   | Bund  | Thymian        |
| 1   | Stk   | Zwiebel        |

4  Portionen [Berechnen](#) [Einkaufsliste](#)

→ 2x

- Zuerst Zwiebel, Knoblauch schälen und fein hacken.
- Den Thymian waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.
- Das Hackfleisch gemeinsam mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Ei und dem Paniermehl in eine Schüssel geben und alle Zutaten gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zu etwa 4 cm langen fingerdicken Röllchen formen und in einer Pfanne mit etwas Öl braten, bis die Cevapcici gut durch sind – natürlich kann man die Cevapcici auch grillieren.

## Dessert: Baklava



### Zutaten

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 900 g  | Blätterteig               |
| 500 g  | Mandel(n), grob gehackte  |
| 100 g  | Paniermehl                |
| 100 g  | Zucker                    |
| 250 g  | Butter, geschmolzene      |
|        | Zimt                      |
|        | Nelke(n), gemahlene       |
| 300 g  | Zucker, für den Sirup und |
| 250 g  | Honig                     |
|        | Zimt                      |
| 5      | Nelke(n)                  |
| 400 ml | Wasser                    |

6

Portionen

↔ Umrechnen

Nüsse, Zucker, Brösel, Zimt und gemahlene Nelken mischen.

Drittel des Blätterteigs in gebutterte Form legen und mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Nussmischung darauf verteilen.

Teig darüber legen. Wieder mit Butter bestreichen. Den Rest der Nussmischung darauf verteilen.

Oberste Schicht Blätterteig buttern und schneiden. Wasser darüber sprengeln.

Bei ca. 150° C goldgelb backen.

Sirup aus Zucker, Honig, Zimt, Nelken und Wasser ca. 10 Min. kochen. Den heißen Sirup über das gebackene Baklava gießen und gut durchziehen lassen (einige Stunden).

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/347881119540867/Baklava.html>