

Birmichelle 470. Chochete vom 17.09.2018



„Kroatien“



Apéro

Sauerkraut-Brötchen

Orangene Schafskäsecrème-Brötchen

Vorspeise

Kroatische Suppe: Zagorska kisela juha

Hauptspeise

Cevapcici mit Sauce Ajvar

Paprika mit Feta-Mozzarella-Füllung

Weisskrautsalat, kroatische Art

Dessert

Gebackene Feigen in Honigrahm

Cupavci - Kokosschnitten

Wein / Bier

Weisswein: Kutjevo Grasevina 2017 (Slovenien)

Rotwein: Tikves T'ga za Jug Vranec 2016 (Mazedonien)

Apéro: Sauerkraut-Brötchen

Zutaten für 4 Portionen

250 g

Sauerkraut

50 g

Rohschinken

Parisetten-Brot

Sauerkraut in einem Topf aufkochen, Flüssigkeit etwas einkochen, Rest abtropfen und etwas auskühlen lassen.

Sauerkraut auf die schräg geschnittenen Parisetten-Scheiben verteilen und mit Rohschinken belegen.



Apéro: orangene Schafskäsecrème-Brötchen

Zutaten für 4 Portionen

1 Pack	Schafkäse
1 Becher	Frischkäse
4 EL	Ajvar
4	Knoblauchzehen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
	Parisetten-Brot

Knoblauch schälen und pressen.
Schafkäse und Frischkäse in einer Schüssel zusammen mit Ajvar und dem gepressten Knoblauch pürieren. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und auf die schräg geschnittenen Parisetten-Scheiben verteilen.



Kroatische Suppe: Zagorska kisela juha

Zutaten für 4 Portionen

500 g	Kartoffeln
100 g	geräuchertes Fleisch
30 g	getrocknete Steinpilze
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
100 ml	saurer Halbrahm
1 l	Gemüse-Bouillon
1	Lorbeerblatt
	Paprikapulver
1 EL	Essig
	Salz und Pfeffer
	frische gehackte Petersilie

Man weiche die getrockneten Pilze in Wasser ein und schäle und würfle die Zwiebel. Dann zerlasse man die Butter in einem Topf und schwitze die Zwiebelwürfel darin an. Als nächstes gebe man die Pilze und das Räucherfleisch dazu, alles zusammen ein paar Minuten dünsten und anschließend Pfeffer, Paprikapulver und Mehl darüber-streuen, gut umrühren und mit einem Liter Gemüsebrühe aufgiessen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt in der Brühe weichkochen.

Kurz vor dem Servieren der Zagorska kisela juha rühre man schließlich den Essig und den Halbrahm unter, schmecke mit Salz und Pfeffer ab und garniere die kroatische Suppe auf dem Teller mit gehackter Petersilie.



Cevapcici

Zutaten für 4 Portionen

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

Für die selbstgemachten Cevapcici 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.



Ajvar

Zutaten für 4 Portionen

1 TL	Cayenne-Pfeffer
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
2	Paprika-Schote
1 Prise	Salz
2 EL	Zitronensaft
1	Zwiebel

Die frischen roten Paprikaschoten gut waschen, längs aufschneiden und Kernen entfernen. Ein grosses Stück Alufolie auf einem Backblech auslegen und die Paprikas mit der Schnittstelle nach unten auf die Folie legen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Dann das Blech in den Backofen schieben und die Paprikas für ca. 20 Min. backen bis sich Blasen auf der Haut bilden und langsam löst.

Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und die Paprikas auskühlen lassen. Danach gründlich häuten und fein pürieren. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl für ca. 5 Min. andünsten.

Das Paprikapüree mit dem Zitronensaft in die Pfanne geben und für ca. 5 Min. einkochen lassen. Zum Abschluss gut mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, auskühlen lassen und servieren.



Paprika mit Feta-Mozzarella-Füllung

Zutaten für 3 Portionen

3	Paprikaschoten
125 g	Mozzarella
200 g	Feta-Käse
2	Knoblauchzehen gepresst
150 g	Crème fraîche
20 g	Tomaten-Püree
	Salz und Pfeffer
etwas	Olivenöl

Den Mozzarella und den Feta-Käse würfeln und mit dem gepressten Knoblauch, Crème fraîche und Tomaten-Püree in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und entkernen. Die angerührte Masse gleichmässig in die Paprika-Hälften geben und leicht mit Olivenöl beträufeln.

Die gefüllten Paprikahälften auf dem mit Backpapier belegten Ofenrost für 10-15 Min. bei 175 °C Umluft in den vorgeheizten Ofen schieben. Wenn der Käse goldgelb ist rausnehmen und kurz abkühlen lassen.



Weisskrautsalat, kroatische Art

Zutaten für 4 Portionen

½ Weisskohl

1 EL Salz

1 EL Zucker

2 EL Essig

2 EL Sonnenblumenöl

Salz und Pfeffer

Vom Weisskohl die obersten 2-3 Blätter entfernen, danach halbieren und den Strunk heraus schneiden.

Weisskohl hobeln oder mit scharfem Messer in ganz feine dünne Streifen schneiden.

Die Weisskohlstreifen mit Salz und Zucker bestreuen und vermengen, mind. 20 Min. ziehen lassen, ab und zu nochmals vermengen, damit der Kohl ordentlich Saft zieht.

Jetzt richtig fest das Weisskraut ausdrücken, abschütten.

Zum Schluss mit Essig und Sonnenblumenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gebackene Feigen in Honigrahm

Zutaten für 8 Portionen

8	Feigen	Feigen waschen, trockentupfen, halbieren und mit der angeschnittenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit etwas Zucker bestreuen, mit Birnenwein beträufeln und mit Mandeln sowie der Butter in Flöckchen belegen.
	Zucker	
	Birnenwein	
2 EL	Mandeln gemahlen	Die Feigen im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 4 Min. backen.
30 g	Butter	Sauerrahm mit Honig und Zitronensaft verrühren.
	<u>Honigrahm</u>	Feigen aus dem Backofen nehmen, auf Teller anrichten und kurz auskühlen lassen.
500 ml	Sauerrahm	Lauwarm mit Honigrahm servieren.
2 EL	Honig	
2 Spritzer	Zitronensaft	

Cupavci - Kokosschnitten

Zutaten für 8 Portionen

1 Pack	Backpulver
60 g	Butter
2	Eier
300 g	Mehl
150 ml	Milch
2 Pack	Vanillezucker
270 g	Zucker

Zuerst die Butter mit dem Zucker und den Eiern mithilfe eines Schneebesens schaumig schlagen. Dann das Mehl und das Backpulver dazugeben, anschliessend die Milch ein-rühren. Dann kann der Teig in eine eckige gefettete Bownie-Form gefüllt werden (40x30cm). Bei 180 ° C für ca. 25 Min. backen und danach in der Form abkühlen lassen.

Glasur:

220 g	Butter, geschmolzen
400 g	Kokosraspeln
200 ml	Milch
200 g	Schokolade, Linth Surfin
320 G	Zucker

Unterdessen kann die Schokolade mit dem Zucker und der Milch in einem Wasserbad geschmolzen werden, etwas abkühlen lassen und anschliessend die Butter einrühren.

Die Biskuits in jeweils drei Fingerbreite Vierecke schneiden. Die Kokosraspeln in einen tiefen Teller geben. Die Biskuitstücke zuerst in der flüssigen Schokolade wenden und dann in den Kokosraspeln. Anschliessend in den Kühlschrank stellen bis das Ganze serviert werden kann.

