

# Cevapcici und Djuvec Reis



Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**

## Zutaten

### Für die Cevapcici

1 große Gemüsezwiebel  
 1-2 Zehen Knoblauch  
 1/2 Bd. Blatt Petersilie  
 1 EL Vegeta

500 g gemischtes Hackfleisch (Rind + Schwein oder Lamm)  
 80 g Ajvar (mild oder pikant)  
 1 TL Salz  
 1 TL Paprikapulver (Rosenscharf)  
 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer

### Für den Djuvec-Reis:

100 g tiefgekühlte Erbsen  
 1 große Gemüsezwiebel  
 1 rote Paprikaschote (ca. 200 g)  
 1-2 Knoblauchzehen Pfeffer  
 250 g Langkornreis  
 1 TL Paprikapulver (Rosenscharf)  
 2 EL Tomatenmark (2-fach konzentriert)  
 500 ml Wasser  
 1/2 TL Zucker  
 1 EL Vegeta  
 2 Große Fleisch-Tomaten (oder 400 g stückige Tomaten aus der Dose)  
 100 g Ajvar (mild oder pikant)  
 1 Prise Salz und Pfeffer  
 1/2 Bd. Blatt Petersilie

## Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfeln. Petersilie waschen, abtropfen lassen und hacken. Erbsen auftauen lassen. Paprika waschen, abtropfen lassen, entkernen und in Würfel schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen.
2. Für die Cevapcici Hackfleisch mit den Zwiebelwürfel in eine große Schüssel geben. Knoblauch dazu reiben oder pressen. Mit Salz, Paprikapulver, Vegeta, Ajvar und Pfeffer würzen, 5 Minuten kräftig kneten und die Petersilie unter die Masse heben. Hackmasse mit feuchten Händen zu 12 Cevapcici (à ca. 3 x 10 cm) formen und beiseitestellen.
3. Für den Reis Paprikawürfel und die Zwiebelwürfel in einer Pfanne in Olivenöl oder Butter 2-3 Minuten dünsten. Reis, Paprikapulver, Tomatenmark, Zucker und Knoblauch (reiben oder pressen) zugeben, 1 Minute anschwitzen und mit Wasser auffüllen. Tomaten zugeben und Vegeta unterrühren und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Cevapcici in 2 Etappen in einer Pfanne im Öl von allen Seiten 5-10 Minuten braten. Ajvar, Erbsen und Petersilie unter den Reis heben. Noch einmal erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl zugeben.
5. Mit frischen rohen Zwiebelringen und Ajvar anrichten.

### Boris` kroatischer Tipp:

Um den Cevapcici eine gute Form zu geben, kann man eine PET Flasche im oberen Drittel durchschneiden und die Hackfleischmasse mit ein bisschen Kraft hindurchdrücken.

### Jörg's pfälzischer Tipp:

Oder Sie nehmen einfach einen Spritzbeutel ohne Spritztülle und drücken die Fleischmasse ganz leicht durch die Öffnung.