

# Kochen mit Klaus

## Serbische Reispfanne mit Cevapcici

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 2 Kobizehen, 1 Scheibe Toast, Salz,
- Pfeffer, Paprikapulver, Bratensaft, 300 g Paprika-Mix, 180 g Reis,
- 2-3 Möhren, 3 Lauchzwiebeln, 1 Pck. Fix f. Reis Djuvec-Art,
- 100 g TK-Erbisen, 3 EL Ajvar, 2 EL Schmand, Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Möhren schälen, in Scheiben, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Hack mit ½ Zwiebelwürfel, gewürfeltem Toast, 2 EL Wasser, 1 EL Bratensaft, Salz, Pfeffer, Paprikapulver vermengen u. 10 Röllchen formen, bei mittlerer Hitze in Öl rundum braten u. herausnehmen.



2. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Möhren u. Paprika zugeben, andünsten. Reis zugeben u. kurz anbraten, mit 500 ml Wasser ablöschen, Fix u. 1 EL Bratensaft unterrühren u. zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. TK-Erbisen u. Kräuter unterheben.



3. Cevapcici zugeben u. darin heiß werden lassen. Ajvar mit Schmand verrühren u. dazu servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.



Erstellt von Klaus am 02.05.2013