

## Ćevapčići mit Djuvec Reis, Ajvar und Gurkensalat



40 Minuten



4 Personen



Fleisch

### Zutaten

- 600 g Rinderhackfleisch
- Paprikapulver
- 1 Zehe Knoblauch
- 400 g Langkornreis
- 40 g Tomatenmark
- 120 g Erbsen
- 280 g Dosentomaten
- 4 TL Ajvarsauce
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 600 g Gurken
- 30 ml Saure Sahne
- 5 g Dill
- Pfeffer
- Salz
- Zucker

### Zubereitung

- 1) Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und gehacktem Knoblauch vermengen und in kleine Röllchen formen. Anschließend in der Pfanne anbraten, bis diese gar sind.
- 2) Zwiebelwürfel und Knoblauchwürfel in der Pfanne anschwitzen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit anrösten. Langkornreis hinzufügen und mit den Dosentomaten ablöschen. Die Erbsen zum Schluss hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer verfeinern.
- 3) Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend salzen und 30 Min. ziehen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Saure Sahne und Dill untermischen und ggf. nochmals abschmecken.
- 4) Garnieren Sie den Teller mit etwas Ajvarsauce und Zwiebelringen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Wissenwertes

Ćevapčići gilt als Nationalgericht in Kroatien aber auch in Bosnien und Herzegowina, Nordmazedonien und Serbien. Das sind kleine Hackfleischröllchen auf einem Grill gebraten werden.

