

Frittierte Čevapčići mit Süßkartoffel-Fritten



Beides aus der Fritteuse

Ein einfaches Rezept. Beide Hautprodukte in der Fritteuse frittiert. Also alles in allem sehr schnell zubereitet.

Allerdings bleibt noch die Vorbereitungszeit für die Čevapčići.

Aber echt kroatische Čevapčići. Das Rezept dazu habe ich recherchiert.

Als Beilage einmal keine normalen Fritten aus Kartoffeln. Sondern aus Süßkartoffeln.

Süßkartoffeln haben nicht so viel Stärke wie Kartoffeln, daher bekommt man Fritten aus Süßkartoffeln nicht so kross frittiert wie Fritten aus Kartoffeln.

Ich habe hier den Versuch gemacht, die Süßkartoffel-Fritten vor dem Frittieren zu blanchieren. Aber eigentlich schlägt dieser Versuch fehl. Die Fritten gelingen nicht krosser.

Für 2 Personen:

Für die Ćevapčići (12 Stück)

- 250 g Rindfleischer-Hackfleisch
- 250 g Lammfleisch-Hackfleisch (oder Schwein)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1–2 Eier
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- Pfeffer
- Salz
- Öl

Zusätzlich:

- 2 Süßkartoffeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Garzeit 10 Min.*

Für die Ćevapčići:

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Mit Paprika, Oregano, Salz und Pfeffer gut würzen.

Ei(er) aufschlagen und dazugeben.

Alles gut mit der Hand vermischen.

Aus der Masse kleine Röllchen – etwa 8 cm lang und 3 cm dick – formen.

Auf einen Teller geben.

Mit dem Kochpinsel mit etwas Öl auf allen Seiten bestreichen.

Für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Süßkartoffeln putzen und schälen.

Längs in lange Fritten schneiden.

Wasser in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Fritten im nur noch siedenden Wasser drei Minuten blanchieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Fritten darin etwa 4–5 Minuten kross frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Salzen und warmhalten.

Ćevapčići ebenfalls in der Fritteuse 5 Minuten im siedenden Fett frittieren.

Ebenfalls herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Ćevapčići auf zwei Teller verteilen.

Fritten dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Lammschulter in Rotweinsauce mit Ofengemüse



Marinierte Lammschulter mit Thymian-Ofen-Gemüse und Sauce

Von der entbeinten Lammschulter waren 650 g übrig geblieben, in vier dicken Stücken. Die Marinade färbt die Lammfleischstücke aufgrund der Teriyaki-Sauce leider sehr dunkelbraun bis fast schwarz ein, dazu kommen noch die dunkle Farbe des Madeiras, Portweins und Rotweins. Aber nach dem Garen ist das Innere der Lammfleischstücke schön rosé und butterweich und zart.

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten für die Marinade:

- 5 EL japanische Teriyaki-Sauce

- 5 EL gutes Olivenöl
 - 5 Knoblauchzehen
 - 1 rote Chilischote
 - 10 Zweige frischer Thymian
 - frisch gemahlene Meersalz
 - frisch gemahlener Pfeffer
-
- 1 rote Zwiebel
 - 3 Knoblauchzehen
 - 1 Lauchzwiebel
 - Madeira
 - Portwein
 - trockener Rotwein
 - 3 Schöpflöffel Gemüsefond
 - 1 Zweig frischer Rosmarin
 - Salz
 - Pfeffer
 - Fett
-
- 3 Tomaten
 - 7 kleine Kartoffeln
 - 1 kleine Lauchstange
 - frischer Thymian
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 Schöpflöffel Gemüsefond
 - Öl

Zubereitungszeit: Marinierzeit 12 Stdn. | Garzeit 2 Stdn.

Zuerst die Marinade zubereiten. Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Das zerstört das Gewebe besser als das Kleinschneiden und setzt die ätherischen Öle besser frei. Die Chilischote kleinschneiden. Die Blätter der Thymianzweige abzupfen. Knoblauchzehen, Chilischote und Thymian mit der Teriyaki-Sauce und dem Olivenöl gut mischen und verrühren. Dann mit dem Salz und Pfeffer würzen. Die Lammschulterstücke gut durch die Marinade ziehen, jeweils

einmal wenden und dann in einen Gefrierbeutel geben. Zum Schluss den restlichen Teil der Marinade über die vier Lammfleischstücke geben, den Gefrierbeutel gut verschließen, die Lammfleischstücke gut in der Marinade im Beutel verkneten und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Zum Anbraten kann man Gänse- oder Schweineschmalz verwenden, ich habe Entenfett, das ich von meiner zuletzt zubereiteten Ente aufbewahrt habe, verwendet. Das Fett in einem großen Topf erhitzen. Die Lammfleischstücke aus der Marinade nehmen, die Marinade im Gefrierbeutel jedoch noch aufbewahren. Nacheinander jedes Lammfleischstück bei geringer Temperatur etwa 1 Minute auf jeder Seite kross und braun anbraten. Dabei mit einem Pfannenwender oder Kochlöffel immer wieder die Röststoffe am Boden des Topfs abkratzen. Die Marinade brennt zwar nicht an, wird jedoch beim Anbraten sehr dunkelbraun und löst sich komplett erst mit dem ersten Ablöschen mit Madeira. Bis dahin immer kräftig vom Topfboden ablösen.

Nach dem letzten Lammfleischstück das Gemüse hineingeben und anbraten. Dann die vier Lammfleischstücke wieder hinzugeben und zuerst mit einem Schuss Madeira ablöschen. Röststoffe nun komplett vom Topfboden ablösen. Den Madeira reduzieren lassen, bis nur noch eine ganz sämige Flüssigkeit übrig bleibt. Mit einem Schuss Portwein ablöschen und ebenfalls reduzieren lassen, bis eine sämige Flüssigkeit übrig bleibt. Dann mit 200 ml trockenem Rotwein ablöschen und diesen bis zur Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Gemüsefond auffüllen, den Rest der Marinade hinzugeben, ebenfalls den kleingewiegten Rosmarin und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann zugedeckt eine Stunde, dann ohne Deckel eine weitere Stunde bei ganz geringer Temperatur köcheln und reduzieren lassen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen. Bei den Tomaten den grünen Strunk entfernen und sie halbieren. Den Lauch in 2–3 grobe Stücke schneiden. Vom Thymian die Blättchen abzupfen.

Den Backofen auf 200° C erhitzen. Eine Auflaufform mit Öl einpinseln oder einsprayen, dann Tomatenhälften, Kartoffeln und Lauchstücke hineingeben, den Thymian darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond hinzugeben und das Ganze eine Stunde vor Ende der Garzeit der Lammfleischstücke auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben, so dass das Gemüse noch eine Stunde garen kann.

Lammfleisch zerteilen, auf zwei großen Tellern anrichten, Ofengemüse dazugeben und ein wenig von der reduzierten Rotweinsauce darüber geben.

Gefüllte Lammhaxe mit Ofengemüse



Gefüllte Lammhaxe mit Ofengemüse, Kapern und Thymian

Mit diesem Rezept nehme ich an einem Foodblogger-Wettbewerb

teil, in dem man ein toskanisches Rezept kreieren und in seinem Foodblog veröffentlichen soll. Ich möchte eine Woche in einem Ferienhaus in der Toskana gewinnen – to-toskana.de! Das Rezept soll mindestens die Zutaten Olivenöl, Tomaten und Parmesankäse enthalten und des weiteren möglichst weitere Zutaten, die traditionell in der Toskana verwendet werden. Also habe ich dieses Rezept kreiert und ausprobiert.

Die Lammhaxe ist die Keule aus den hinteren Gliedmaßen eines Lamms. Man kann sie sehr gut ausbeinen, füllen oder anderweitig weiter verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Lammhaxe, ca. 500 g
- 3 festkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Scheibe Bio-Zitrone

- 3 TL Senf
- einige kleine Würfel durchwachsener Speck
- 5–6 Zweige frischer Majoran
- 5–6 Zweige frischer Oregano
- 5–6 Zweige frischer Thymian
- 6 Blätter frischer Salbei
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- etwas grob gehobelter Parmesan

- 30 g Kapern
- frischer Thymian

- Salz
- Pfeffer

- Olivenölspray

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.



Lammhaxe entbeint

Die Lammhaxe entbeinen. Dabei stellte ich fest, dass dies im noch nicht ganz aufgetauten Zustand – also noch ein wenig gefroren – am besten geht. Dazu benötigt man nicht mal ein sehr scharfes Ausbeinmesser, sondern auch mit einem normalen scharfen Messer geht dies sehr gut. Man kann das leicht noch gefrorene Fleisch dann fast mit den Fingern kräftig vom Knochen abdrücken oder -schaben.

Die Lammhaxe dann noch längs kräftig einschneiden, so dass genügend Platz für die Füllung vorhanden ist.



Gefüllte Lammhaxe

Den durchwachsenen Speck in ganz kleine Würfel schneiden. Ein wenig Parmesan grob hobeln. Die Lammhaxe innen mit dem Senf einstreichen. Die Speckwürfel darauf verteilen, die frischen Kräuter dazu packen und alles mit gehobeltem Parmesan überschütten. Dann die Lammhaxe zusammenrollen und 4–5 Mal mit Küchengarn zusammenbinden. Die gefüllte Lammhaxe dann etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und in zwei Hälften schneiden. Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Schalotten schälen und ebenfalls in zwei Hälften teilen. Knoblauchzehen schälen und ganz lassen.



Lammhaxe mit Gemüse im Bräter

Die gefüllte Lammhaxe von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bräter mit viel hochoverhitzbarem Olivenöl einsprayen und die Lammhaxe nochmals von allen Seiten mit Olivenöl einsprayen. Im Bräter von allen Seiten für 1–2 Minuten kräftig kross anbraten. Währenddessen den Backofen auf 160° C Umluft erhitzen. Das Gemüse in den Bräter hinzugeben. Den Bräter auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und den Inhalt 30 Minuten garen. Dann die Kapern hinzugeben und über 10 Minuten nochmals mitgaren. Dann den Bräter herausnehmen.

Die gefüllte Lammhaxe quer in Scheiben schneiden, das Küchengarn entfernen und auf zwei großen Tellern anrichten. Vom Ofengemüse dazu geben, dann von den mitgegarten Kapern, ein wenig von der entstandenen Sauce darüber verteilen und mit frischem, kleingewiegten Thymian überstreuen.

Marinierte Lammkeule mit Fettuccine



Lammkeule mit Fettuccine verde in dunkler Sauce

Lange geplant, jetzt endlich ausgeführt: Lammkeule mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereitet. Die Lammkeule mit ca. 1 kg Gewicht und einem Knochen brauchte 4 $\frac{1}{2}$ -5 Stdn. im Backofen bei 80 °C. Danach war sie butterweich und zart. Ich habe sie zuerst über Nacht mariniert. Das Rezept ist für 3 Personen.

Zutaten:

- 1 Lammkeule, ca. 1 kg
- Olivenöl

Zutaten für die Marinade:

- 4 TL Sambal Manis
- 2 EL Olivenöl
- 2 gepresste Knoblauchzehen

Sambal Manis bekommen Sie in jedem Asia-Shop oder Asia-

Onlineshop. Es ist eine, ursprünglich aus Indonesien stammende, Würzsauce auf Chilibasis. Es ist mit dem Sambal Oelek verwandt, das Sie sicherlich aus den gängigen Chinarestaurants kennen. Sambal Manis ist aber ein würziges, süßes und mildes Sambal, das auch süße Sojasauce und Sirup enthält und somit eine ausgewogene Mischung aus süßen und scharfen Bestandteilen ist.

Die Lammkeule mit der Marinade von allen Seiten einstreichen, in einen Gefrierbeutel geben, die restliche Marinade hinzugeben und den Gefrierbeutel verschließen. Die Lammkeule im Gefrierbeutel in der Marinade nochmals durchkneten und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag die Lammkeule aus der Marinade nehmen, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammkeule von allen Seiten kräftig und knusprig anbraten. Dann geben Sie die Lammkeule auf einer Auflaufform, hitzebeständigen Platte oder auch einem Backofenblech in den mit Umluft auf 80 °C vorheizten Backofen. 4 ½–5 Stdn. darin garen lassen.



Gegarte Lammkeule direkt aus dem Backofen

Etwa eine Stunde vor Ende der Garzeit der Lammkeule können Sie die Sauce zubereiten. Für die Sauce habe ich mal ganz tief in meine Trickkiste gegriffen. Ich dachte mir, zu solch einem dunklen, kräftigen, aber dennoch butterweichen, zarten Fleisch gehören viele dunkle Zutaten. Es bietet sich natürlich an, für die Sauce gleich rote Zwiebeln zu verwenden, diese hatte ich aber nicht mehr vorrätig. Dann passten natürlich Rotwein, dunkle Sojasauce, dunkle Worcestershire-Sauce und fast schwarze Chilipaste dazu. Zurückgehalten habe ich mich dann mit frischem Ingwer, der meiner Ansicht nach der Sauce eine zu deutliche Ausrichtung gegeben hätte. Auch den Crema di Balsamico rosso habe ich weggelassen, denn die Worcestershire-Sauce bringt schon genügend Säure mit sich.

Zutaten für die Sauce:

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

- 1 TL Honig
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond (notfalls auch ein Fond aus einem Brühwürfel)
- 1 TL dunkle Sojasauce
- 1 TL Worcestershire-Sauce
- 1 TL thailändische Chilipaste mit Sojaöl
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Das Gemüse kleinschneiden, in Butter anbraten und ein wenig köcheln lassen. Den Honig hinzugeben und karamelisieren lassen. Dann mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze einige Minuten kochen lassen. Dann den Gemüsefond, die Sojasauce, die Worcestershire-Sauce und die Chilipaste hinzugeben. Dann noch die Lorbeerblätter. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt können Sie noch etwas Wasser hinzugeben. Dann lassen Sie die Sauce bei ganz kleiner Hitze ca. 20–30 Min. bei offenem Topf köcheln und reduzieren. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Sauce noch nicht würzig genug, einfach nochmals 5–10 Min. weiterreduzieren lassen.



Aufgeschnittene Lammkeule

Etwa 10 Min. vor der Ende der Garzeit der Lammkeule – wenn die Sauce fertig ist –, die Pasta zubereiten. Ich habe mich diesmal für frische, grüne Fettuccine entschieden, die mit Spinat und Basilikum hergestellt wird. Ich wollte zwar eigentlich ein neues Produkt zubereiten, das ich vorher noch nie gekauft hatte, nämlich schwarze Pasta. Das Schwarze in der Farbe kommt von der in der Produktion verwendeten Tintenfischtinte. Glücklicherweise habe ich mich damit dann aber doch zurückgehalten – auch wenn es optisch zu dunklem Fleisch mit dunkler Sauce sehr gut gepasst hätte –, denn die schwarze Pasta passt vom Geruch her eigentlich nur zu Fisch oder Meeresfrüchten.

Zutaten für Pasta:

- 375 g Fettuccine verde

Sie können zu diesem Gericht aber auch Reis, Knödel oder Kartoffeln zubereiten.



Angerichtete Lammkeule mit Pasta und dunkler Sauce

Lamm-Gulasch mit
Zucchini stiften,
Auberginenscheiben und
Joghurtsauce



Lamm-Gulasch, angerichtet auf Zucchinistiften und Auberginenscheiben mit Joghurtsauce

Dies ist ein aufwändiges Rezept, das eine relativ lange Vorbereitungs-, Marinier- und Zubereitungszeit benötigt, da es in vier Schritten zubereitet wird. Aber es lohnt sich, denn das Lamm-Gulasch wird so zart, wie man es kaum kennt.

Zutaten:

- 1 Lammschulter, ca. 1,2 kg
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Garam Masala
- 2 EL Teriyaki-Sauce
- 1 EL Olivenöl
- 6–8 Stengel frische Minze

- 1 Zucchini
- 4–5 Zweige frischer Thymian
- 4–5 Zweige frischer Oregano
- Salz
- Pfeffer

- $\frac{1}{2}$ Aubergine
- Olivenöl

- 250 g Joghurt
- 1 El Ajvar
- 1 TL Harissa
- etwas Zucker
- Saft einer halben Zitrone

Vorbereitungszeit: 1 Std. | **Marinierzeit:** Mind. 5 Stdn. | **Zubereitungszeit:** 2 Stdn.

Die Vorbereitung für die Lammschulter ist richtige Arbeit, denn Sie müssen das Fleisch von dem Schulterknochen lösen. Das kostet Sie etwa 30 Min. an Zeit. Dann muss das Fleisch noch von allem Fett befreit werden. Heben sie das Fett separat auf. Anschließend schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, wie man sie für Gulasch verwendet. Bei einem Schulterstück von ca. 1,2 kg werden vermutlich ca. 800 g Fleisch übrigbleiben. Braten Sie nachher ruhig das ganze Fleisch an, auch wenn dieses Rezept für eine Person gedacht ist. Sie können $\frac{1}{3}$ des gebratenen Fleisches für dieses Rezept verwenden und aus dem Rest noch ein leckeres Pastagericht zubereiten.

Mit dem herausgelösten Fett gehen Sie gesondert vor. Geben Sie alle Fettstücke ohne zusätzliches Öl in eine kleine Pfanne und erhitzen Sie sie. Lassen Sie dann die Fettstücke ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze braten und wenden Sie die Fettstücke immer wieder. Aus den Fettstücken tritt dann Lammfett heraus, das erhitzt flüssig bleibt. Die Reste der Fettstücke werden zu Grieben, die schön knusprig gebraten werden. Heben Sie die Grieben heraus und verwenden Sie das Lammfett später für die Zucchini-Stifte und das Lamm-Gulasch. Sie können die gebratenen Grieben natürlich auch später zum Lamm-Gulasch hinzugeben. Ich selbst habe es nicht gemacht, weil es mir nicht so passend erschien. Eventuell gibt es noch andere Verwendungsmöglichkeiten, wie zum Beispiel ähnlich wie Griebenschmalz, sie einfach auf einem Brötchen mit Salz und

Pfeffer zu essen.

Geben Sie nun das in Stücke geschnittene Lammfleisch in einen Gefrierbeutel, dann das Garam Masala, eine zerdrückte Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl und 2 EL Teriyaki-Sauce hinzu. Verschließen Sie den Beutel, kneten Sie die Inhalte gut durch und lassen Sie alles mindestens 5 Stdn. im Kühlschrank marinieren. Sie können aber auch alles über Nacht marinieren lassen.

Geben Sie nach dem Marinieren die Hälfte des erhaltenen flüssigen Lammfetts in eine große Pfanne. Geben Sie das Lammfleisch mit der Marinade hinzu. Nun haben Sie zwei Möglichkeiten der Zubereitung. Entweder Sie braten das Lamm-Gulasch nur kurz an, bis jedes Stück genau à point gebraten ist. Das bedeutet, dass die Fleischstücke innen noch rosé sind und nicht ganz durchgebraten. Dies ist jedoch bei unterschiedlich großen Fleischstücken schwierig, weil dabei sicherlich größere Fleischstücke sind, die dann innen noch blutig sind. Oder Sie machen es wie bei jedem guten Gulasch: Sie lassen es mindestens 1 Std. schmoren. Denn je länger man ein Gulasch schmoren lässt, umso zarter wird das Fleisch. Ich bevorzuge letztere Methode. Das Lamm-Gulasch zieht bald selbst sehr viel Flüssigkeit. Geben sie aber dennoch zusätzlich eine Tasse Wasser hinzu. Lassen Sie es mit zugedeckter Pfanne einfach 1–1 ½ Stdn. bei kleiner Hitze schmoren. Geben Sie nach dem Anbraten noch die 6–8 kleingehackten Zweige Minze hinzu, die mitschmoren kann.

Wenn Sie sich für das längere Schmoren entschieden haben, dann schneiden Sie die Zucchini ca. 20 Min. vor dem Ende des Schmorens erst längs in dünne Scheiben, dann in dünne Streifen und diese auf ca. 2–3 cm lange Stifte. Geben Sie in eine andere Pfanne das restliche Lammfett und braten Sie die Zucchini Stifte darin an. Braten Sie sie bei häufigem Wenden ca. 10 Min., bis sie gegart sind. Dann geben Sie noch die kleingeschnittenen Zweige Thymian und Oregano hinzu. Alles kurz garen lassen, dann salzen und pfeffern. Die

Zucchini-Stifte herausnehmen und warmstellen.

Schneiden Sie entweder eine ganze Aubergine längs in zwei Hälften und verwenden Sie nur eine Hälfte. Oder verwenden Sie eine quer durchgeschnittene Hälfte ganz. Jeweils längs in dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne in Olivenöl anbraten. Auberginen saugen sehr viel Öl auf, so dass Sie vielleicht nochmals Olivenöl nachgießen müssen. Die Auberginenscheiben auf beiden Seiten bei mehrmaligem Wenden ca. 10 Min. anbraten. Bei den Auberginenscheiben, die noch viel von der Außenschale haben, warten Sie beim Anbraten, bis sich die Farbe der Schale von tiefem Schwarz bis zu mittlerem Rotbraun ändert. Dann sind auch diese Scheiben gegart. Die Auberginenscheiben herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und ebenfalls warmstellen.

Verrühren Sie nun den Joghurt mit Ajvar, Harrisa, etwas Zucker und dem Zitronensaft.

Richten Sie die Zucchini-Stifte auf einem großen Teller in der Mitte an. Darüber legen Sie die Auberginenscheiben. Geben Sie nun von dem Lamm-Gulasch darauf und ein wenig von der Lammsoße. Nun können Sie das Ganze noch am Rande der Zutaten mit der Joghurtsauce drapieren.

© nach Anregung durch [Löffellöffelchen](#)