

Wilde Rezepte #3: Cevapcici vom Schwarzwild



Zutaten (4 Personen)

| Menge | Produkt |
|--------------------------|---|
| Für das Čevapčići | |
| 500-800g | Fleisch vom Schwarzwild (Schulter oder Keule) |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 1 | Ei |
| 2 Zweige | Rosmarin |
| 2 Zweige | Thymian |
| ca 10g | Salz |
| Nach Belieben | Pfeffer |
| Für die Sauce | |
| 0,5L | Cola |
| 0,3L | Portwein |
| 150g | Zucker |
| 200g | Ketchup |
| 3-5 Körner | Piment |
| 3-5 Körner | Wacholder |
| 2-4 Blatt | Lorbeer |
| Prise | Salz |
| 1/2 | Wassermelone |
| 2 El | brauner Zucker |

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Für das Zupfbrot | Teig |
| 325 ml | Milch |
| 500g | Mehl |
| 10g | brauner Zucker |
| 70g | weiche Butter |
| ca. 20g | frische Hefe |
| Prise | Salz |
| | |
| Für die Gremolata | |
| 1 Bund | glatte Petersilie |
| 1 | Zitrone |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| | Pfeffer |
| | Salz |

Zubereitung

Das Ćevapčići:

1. Das Fleisch zu Hack verarbeiten (wolfen) und alle Zutaten miteinander vermengen.
2. Am besten geht es, wenn man einen Spritzbeutel zu Hilfe nimmt(ohne Tülle), um das Fleisch zu portionieren.
3. Ein Brett oder Blech bereitstellen und die Fleischmasse mittels des Spritzbeutels darauf portionieren, anschließend mit der Hand nachformen.
4. Kaltstellen.

Die BBQ-Sauce:

1. Empfehlung: bereits am Vortag herstellen.
2. Dazu die Cola, den Portwein und den Zucker in einem Topf zum Kochen bringen - anschließend: auf mind. die Hälfte des Volumens einkochen lassen.
3. Danach den Ketchup und alle anderen Zutaten zufügen (Die BBQ-Sauce sollte stark eingekocht und extrem würzig sein).

Die Gremolata (Kräuter-Würzmischung):

1. Petersilie hacken, Zitrone pressen und Schale abreiben.
2. Knoblauch fein schneiden, würzen und alles zu einer Masse vermengen.

Das Zupfbrot:

1. Milch und Zucker in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd lauwarm rühren.

2. Butter sowie zerbröselte Hefe zugeben, vermengen und 5 Minuten ruhen lassen.
3. Mehl sieben und zusammen mit Salz in eine große Schüssel geben.
4. Milch-Hefe-Mischung einrühren und für 3-4 Minuten zu einem glatten, klumpenfreien Teig kneten.
5. Abgedeckt für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
6. Teig nochmal durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Diesen mit der Gremolata-Mischung gleichmäßig bestreichen.
7. Längs in Streifen schneidend, den Teig wie eine Ziehharmonika einfalten.
8. Die Teigpäckchen in ein passendes Geschirr geben und nochmal 15 Minuten ruhen lassen.
9. Im vorgeheizten Backofen, oder auf dem Grill 35-40 Minuten, bei 180 Grad backen.

Das Finish:

1. Den Grill mit Plancha oder die Pfanne erhitzen.
2. Das Fleisch scharf anbraten und die BBQ-Sauce mit einer Kelle dazu gießen.
3. Alles einkochen lassen, bis es dick und sämig ist.
4. Die Wassermelone in ca. 2 cm große Würfel schneiden und ebenfalls in einer Pfanne oder einer Plancha scharf anbraten.
5. Den braunen Zucker zufügen und karamellisieren lassen, anrichten.
4. Fleisch und Zupfbrot anrichten, mit viel Sauce zum dippen.
5. Dazu passt super ein frischer Blattsalat.

Guten Appetit!



JÄGERLEHRHOF
JAGDSCHLOSS SPRINGE



Jägerlehrhof Jagdschloss Springe,
Jagdschloss 1, 31832 Springe, E-Mail: jaegerlehrhof.springe@ljn.de, Tel.: 05041/2915, www.jaegerlehrhof.de