

Kroatische Küche

Kochen über den Tellerrand am Samstag, den 20. Januar

Kroatische Küche

Kabeljau Aufstrich – Bakalar bianco

Zutaten für 8 Personen

- 1 kg Kabeljau (tiefgefroren)
- 800 g Kartoffeln
- 0,3-0,5 l extra native Olivenöl (gute Qualität)
- 2l Milch (optional)
- 2-3 Zehen Stucke Knoblauch
- ½ Bund Petersilie
- Salz & Pfeffer
- Brot

Kabeljau am Vortag aus dem Tiefkühlschrank nehmen und in den Kühlschrank legen.

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Knoblauch und Petersilie sehr klein schneiden (groß wie couscous).

(Milch und) Wasser in einem großen Topf erwärmen und salzen. Wenn das fast kocht, die



Herdtemperatur ein bisschen senken und Kabeljau darin kurz köcheln lassen (ca. 5-10 Min). Kabeljau aus dem Topf herausnehmen. Kartoffeln in denselben Topf zugeben und köcheln lassen, bis sie gekocht sind (abhängig von der Größe der Stücke). Kartoffeln abtropfen und in einer großen Schale pressen.

Danach Kabeljau dazu geben. Die Masse für mindestens 20 Minuten kräftig schlagen und während dessen stetig und langsam Olivenöl dazu geben (die Masse darf nicht trocken sein, ab und zu ist mehr Öl notwendig. Zusätzlich kann man auch 1 dl Milch dazu geben). Erstmal halbe Menge Knoblauch und Petersilie dazu geben und kosten - Knoblauch sollte eine Rolle aber keine Hauptrolle spielen 😊 Falls notwendig mehr Knoblauch und Petersilie hinzufügen. Salz und Pfeffer dazu geben. Für den besseren Geschmack soll der Aufstrich mindestens 6-8 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Kroatische Küche

Gefüllte Paprikas und Kartoffelpüree – Punjene paprike i pure

Zutaten für die Paprika (4 Personen)

- 4 große Paprika
- 500 Gramm Hackfleisch
- ein Ei
- 2 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Mohren
- 2 Stangen Sellerie
- ein Lorbeerblatt
- 3 Esslöffel Reis
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Das Hackfleisch mit den zwei fein gehackten Knoblauchzehen, klein geschnittenen halber Zwiebel, Ei, Salz, Pfeffer und Reis vermischen.

Dann schneide man von den Paprikaschoten einen Deckel ab, entferne die Kerne und die weißen Zwischenhäutchen und fülle sie mit der Hackfleisch-Reis-Mischung. Im Anschluss erhitzt man das Olivenöl in einem großen Topf und die klein geschnittenen Zwiebeln, Mohrrüben und Sellerie andünsten. Nun die gefüllten Paprika in den Topf legen und mit Wasser und Tomatenmark auffüllen. Dazu Salz,



Pfeffer und Lorbeerblatt.

Bei mittlerer Flamme lasse man die Paprikaschoten etwa 45 Minuten lang schmoren.



Kroatische Küche

Zutaten für Kartoffelpüree

- 750 Gramm Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 60 Gramm Butter
- Muskat, Salz und Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In wenig kochendem Salzwasser weich kochen. Dann das Kochwasser abgießen, die Kartoffeln sehr gut ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in den Topf drücken. Dazu Butter, Milch, Muskat, Salz und Pfeffer geben.



Kokos-Schoko Kuchen – Cupavci

Zutaten (für 10 Personen)

Für den Teig:

- 450 gr Mehl
- 300 gr Zucker
- 200 ml Öl
- 1 Pck. Backpulver
- 6 Eier
- 300 ml Milch
- 2 Pck. Vanillezucker

Für die Glasur:

- 200 ml Milch
- 150 gr Butter
- 200 gr Bitterschokolade
- 3EL Kakao
- Kokosflocken



Kroatische Küche



Alle Zutaten für den Teig vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Den Teig bei 150° ca. 10 Minuten backen, nachdem die Temperatur auf 180° erhöhen und ca. 25 Minuten backen. Den Teig erkalten lassen und in ca. 3x3cm große Stücke schneiden.

Die Milch in einen Topf geben.
Schokoladenstückchen, Kakao, Zucker und Butter hinzufügen. Mischt bei leichter Hitze, bis alles verbunden ist.

Jedes Stück nun von allen Seiten leicht in die Glasur tauchen und anschließend in dem Kokos wälzen.





Kroatische Küche

