

CEVAPCICI (vegan)

ZUTATEN für 4 Portionen:

- 180 g Glutenmehl
- 80 g Kichererbsen gegart (aus dem Glas oder aus der Dose)
- 1-2 große Zwiebel (je nach Geschmack)
- 3 Knoblauchzehen (auch da geht noch mehr 😊)
- 3 EL Tomatenmark (aus der Tube)
- 1 TL Salz
- 1 TL Thymian
- 1 TL Majoran
- 2-3 TL Paprikapulver geräuchert
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Öl hochoerhitzbar (zB. Maiskeimöl oder Rapsöl)
- 120 ml Mineralwasser

Zwiebel und Knoblauch würfeln und mit dem Öl in der Pfanne glasig anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen, Paprika und Tomatenmark hinzugeben und gut mit vermischen.

Nun die Kichererbsen, den Inhalt der Pfanne, sämtliche Gewürze, die Sojasauce und das Mineralwasser in einen Zerkleinerer füllen und zu einer Gewürzpaste verarbeiten (an dieser Stelle würde ich einmal kurz kosten, ob noch Salz fehlt – da sind die Geschmäcker ja sehr unterschiedlich). Dann das Glutenmehl hinzufügen, noch einmal gut mischen lassen, bis sich Gewürzpaste und Mehl zu einem Ball verbinden. Sollte der Zerkleinerer hierzu nicht groß genug sein, die Gewürzpaste und das Glutenmehl in einer großen Schüssel zügig mit den Händen zu einem Ball kneten.

Einen großen Top mit etwas Wasser füllen, den Dämpfeinsatz aufsetzen und auf dem Ofen zum Kochen bringen.

Nun aus der Masse Cevapcici formen. Jedes einzelne in Backpapier verpacken und dieses mit einem Bindfaden verschnüren. Alternativ kann man auch saubere gut gespülte (von Waschmittelrückständen befreite) Stücke eines alten Geschirrtuches verwenden. Auch diese mit Bindfaden gut verschnüren.

Nun die verpackten Cevapcici in den Dämpfeinsatz legen und 40 Minuten garen. Nach 20 Minuten einmal wenden.

Nun auskühlen lassen und auspacken.

Die Cevapcici sind zum Verzehr bereit, schmecken aber noch besser, wenn man sie entweder kurz auf den Grill legt oder in der Pfanne noch kurz anbräunt.

Mit rohen Zwiebelringen (sehr authentisch), Ajvar und Pommes servieren.

OFENPOMMES

ZUTATEN für 4 Portionen:

- 2 kg Erdäpfel festkochend
- ca. 6 EL Pflanzenöl hochofentauglich (zB. Rapsöl oder Maiskeimöl)
- ca. 4 TL Salz fein

Erdäpfel schälen und in möglichst gleich große Stifte schneiden (ca. 1 cm dick). Anschließend gut unter fließendem Wasser spülen.

Die Stifte in eine große Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen, ca. 10-15 Minuten darin belassen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 240° aufheizen, Ober- und Unterhitze einschalten.

Die Pommes mit einem sauberen Geschirrtuch oder Küchenrolle trocknen und anschließend mit Öl und Salz vermischen.

Nun die Pommes auf dem Backblech (optional mit Backpapier belegt) verteilen und ca. 30-35 Minuten goldbraun backen. Nach 15 Minuten einmal wenden.