Frittierte Ćevapčići 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 Ćevapčići.

Aber echt kroatische Ćevapčići. Das Rezept dazu habe ich recherciert.

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 frttieren.

Ebenfalls herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Ćevapčići auf zwei Teller verteilen.

Fritten dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!