PLJESKAVICA - Burger mit Pita-Brötchen und würziger Sauce

© PLJESKAVICA - Burger mit Pita-Brötchen und würziger Sauce - Rezepte mit Herz

70 min + Wartezeit

mittel

6 Burger

PLJESKAVICA - Burger mit Pita-Brötchen und würziger Sauce

Pljeskavica ist ein Hackfleischgericht vom Balkan - in Serbien ist es ein Nationalgericht, aber auch in Bosnien und Herzegowina sowie in Kroatien ist es sehr beliebt. Traditionell werden mindestens zwei Fleischsorten dafür verwendet - wir haben für euch gleich ein ganzes Burger-Menü zubereitet!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**PLJESKAVICA**	
☐	**1**	Zwiebel
☐	**1**	Knoblauchzehe
☐	**1/2**	grüne Paprika
☐	**500 g**	gemischtes Hackfleisch (ganz original wären 50 % Rind, 30 % Schwein und 20 % Lamm)
☐	**1 TL**	Paprikapulver edelsüß
☐	**1 TL**	Salz
☐	**1/4-1/2 TL**	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
☐	**1/2 TL**	Natron
☐	**100 g**	Feta
☐		nach Belieben Zwiebelwürfel, Gurkenscheiben, Tomatenachtel
☐	**PITA BRÖTCHEN**	
☐	**80 g**	Wasser
☐	**80 g**	Milch
☐	**1 Prise/n**	Zucker
☐	**5 g**	frische Hefe
☐	**250 g**	Mehl
☐	**1 TL**	Salz
☐	**15 g**	Butter
☐	**2 EL**	Olivenöl
☐	**1**	Ei
☐	**2 EL**	Milch
☐		Nach Belieben Sesam und Schwarzkümmelsamen zum Bestreuen
☐		Mehl zum Arbeiten
☐	**PAPRIKASAUCE**	
☐	**100 g**	rote Paprika
☐	**1**	rote Pfefferschote
☐	**100 g**	Zwiebeln
☐	**20 g**	Olivenöl
☐	**120 g**	Wasser
☐	**1 TL**	Gemüsebrühpaste oder -pulver
☐	**1/2 TL**	Salz
☐		Pfeffer

Zubereitung

PLJESKAVICA

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel vierteln. Paprika waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Alles in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, nach unten schieben. Übrige Zutaten, bis auf Feta, zugeben, 30 Sek./ Linkslauf/ Stufe 3 vermischen. Masse umfüllen und mindestens 1–2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Hände gut mit Wasser befeuchten, Hackmasse in 6 Portionen teilen. Jede Portion noch mal teilen, 2 kleine Knödel rollen und jeweils flach drücken. Auf eine Hälfte etwas zerbröckelten Feta geben, andere Hälfte darüberlegen und gut festdrücken.
3. Pljeskavica auf dem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten braten.
4. Pljeskavica nach Belieben mit Zwiebelwürfeln, Gurkenscheiben, Tomatenachteln, Pita-Brot, Paprikasauce oder fertigem Aivar (Paprikapaste) servieren.

   Tipp: Fleischmasse am Vortag zubereiten und im Kühlschrank ziehen lassen

PITA BRÖTCHEN

1. Wasser, Milch, Zucker und Hefe 3 Min./37 °C/ Stufe 1 erwärmen. Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben, 5 Min./Teigstufe verkneten. Teig umfüllen und 1–1½ Std. abgedeckt gehen lassen.
2. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 6 Portionen teilen und jeweils ca. 1 cm dick rund ausrollen. Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zugedeckt noch mal ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Ei und Milch verrühren, die Teiglinge damit dünn bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Im heißen Ofen ca. 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

PAPRIKASOSSE

1. Paprika und Pfefferschote putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, vierteln. Alles in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, an den Seiten nach unten schieben. Öl zugeben, 3 Min./100 °C/Stufe 1 andünsten. Paprika und Pfefferschote zugeben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. An den Seiten nach unten schieben und weitere 5 Min./100 °C/Stufe 1 dünsten.
2. Wasser, Gemüsebrühpaste, Salz und Pfeffer zugeben, 10 Min./Varoma/ Stufe 1 ohne Messbecher einkochen, ggf. die Kochzeit verlängern, wenn die Paprika zu viel Flüssigkeit gelassen hat. Alles noch mal 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern.
3. Paprikasauce sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und diese gut verschließen. Abkühlen lassen, dann im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 3 Monate im Kühlschrank haltbar.

   Tipp: Wenn ihr es gerne feurig mögt, peppt die Soße mit ein paar Tropfen Tabasco auf.

Nährwertangaben

PLJESKAVICA: ca. 240 kcal, 19 g E – 17 g F – 3 g KH

PITA BRÖTCHEN: ca. 250 kcal 7 g E – 10 g F – 34 g KH

PAPRIKASAUCE: Pro EL (20 g): ca. 10 kcal 0 g E – 1 g F – 1 g KH