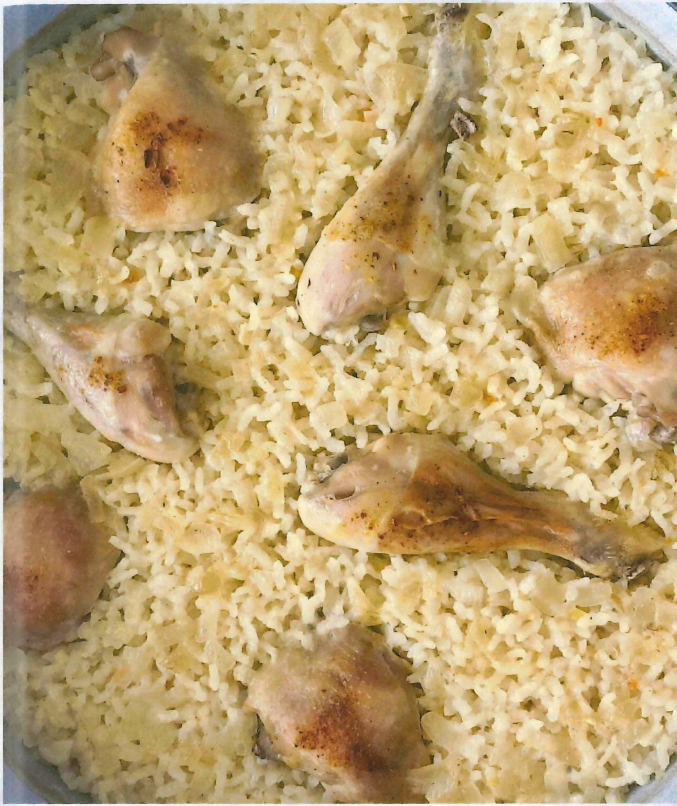


MEIN MAZEDONISCHES REZEPTBUCH



Mein
Mazedonisches
Rezeptbuch

Rezepte

Vorspeisen

Schopska-Salat

4

Rindfleischsuppe

6

Prosenik

8

Burek

10

Hühnersuppe

12

Hauptspeisen

Reispfanne mit Hähnchenschenkeln

14

Pastrmajlija

16

Bohneneintopf

18

Musaka

20

Sarma

22

Kartoffeleintopf

24

Gefüllte Paprika

26

Desserts

Kokoswürfel

28

Ravanija

30

Schopska-Salat



Schwierigkeitsgrad

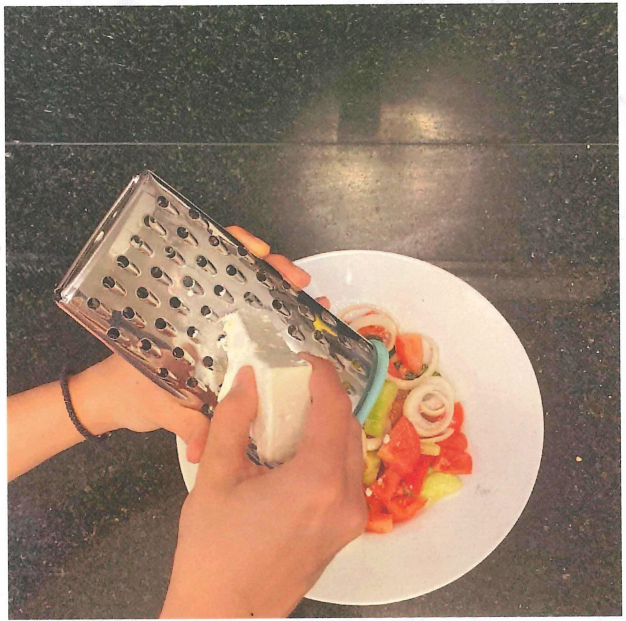
Zutaten für einen grossen Salat

- fünf kleine Tomaten
- eine halbe Gurke
- 2-3 Mini-Paprikas
- eine Zwiebel
- 50 g Feta-Käse
- 3 EL Öl
- eine Prise Salz



Zubereitung

1. Die Tomaten, die halbe Gurke und die Mini-Paprikas waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Dann die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
3. Danach alles in einen Salatteller geben und vermischen.
4. Anschliessend drei Esslöffel Öl hinzugeben.
5. Schliesslich den Feta-Käse auf den Salat reiben.
6. Den Schopska-Salat kalt servieren und optional mit Oliven und Petersilie garnieren.



Rindfleischsuppe



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Siede Rindfleisch
- 3 EL Öl
- halber Lauch
- eine Zwiebel
- 2-3 Karotten
- ein halber Kopf Weisskraut
- 4-5 Kartoffeln
- 2,5-3 l Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- einige Pfefferkörner
- wenig Salz, Pfeffer und Paprikapulver



Zubereitung

1. Das Öl in einen Topf geben und erhitzen. Das Rindfleisch in kleine Stücke schneiden und scharf anbraten. Dann das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Die Zwiebel, den Lauch, die Karotten, das Weisskraut und die Kartoffeln waschen, klein schneiden und in den Topf geben. Die Zutaten kurz anbraten.
3. Daraufhin den Topf mit drei Liter Wasser ablöschen und die Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen. Die Suppe zudecken und auf kleiner Stufe für eine Stunde kochen lassen.

☆

4. Schliesslich die Suppe abschmecken und wenn nötig nachwürzen. Die Rindfleischsuppe warm mit Brot servieren.



Prosenik



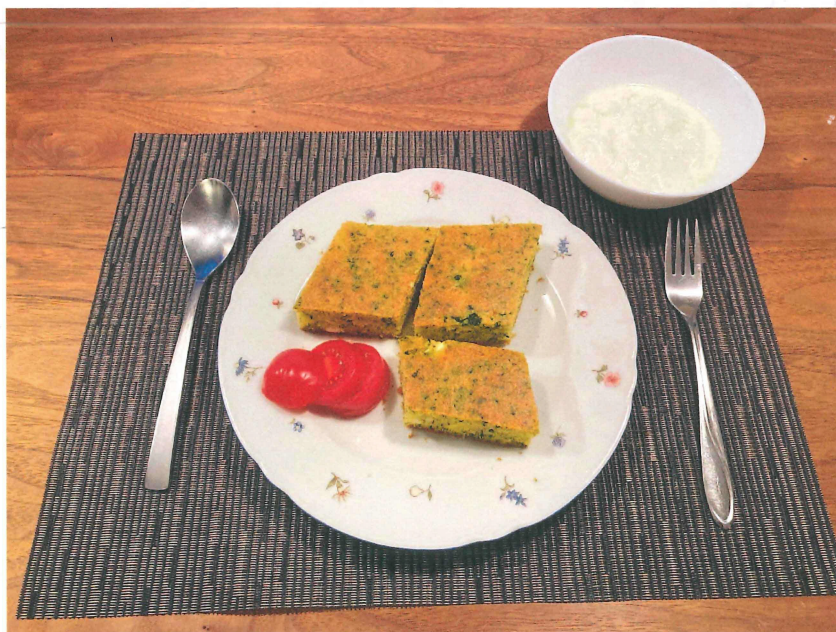
Zutaten für 4 Personen

- 200 g Maismehl
- 200 g Mehl
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 150 ml Öl
- 200 g gefrorener Spinat
- 200 g Feta-Käse
- Eine Packung Backpulver



Zubereitung

1. Die Eier und die Milch in eine Schüssel geben und verrühren.
2. Danach die Masse mit dem Öl verdünnen.
3. Nach und nach das Maismehl, das Backpulver und das Mehl dazugeben und dauernd rühren.
4. Zuletzt den gefrorenen Spinat auftauen und mit dem Feta-Käse in die Schüssel dazugeben.
5. Die Masse in eine Backform geben und bei 180 °C für 30 Minuten backen.
6. Den Prosenik in gleich grosse Stücke schneiden und warm mit Naturjoghurt servieren.



Burek



Zutaten für 4 Personen

- 10 Strudelteigblätter
- 400 g Feta-Käse
- ein Ei
- 100 ml Wasser
- 100 ml Öl



Zubereitung

1. In einem kleinen Topf das Öl und Wasser für kurze Zeit auf mittlerer Stufe erhitzen.
2. In einer Schale den Feta-Käse zerkleinert hinzugeben und mit einem Ei verrühren.
3. Ein Strudelteigblatt auslegen und mit der Öl-Wasser Mischung bestreichen.
4. Auf das bestrichene Strudelteigblatt ein weiteres Blatt legen und erneut mit der Öl-Wasser Mischung bestreichen.
5. Den Feta-Käse auf das obere Strudelteigblatt gleichmässig verteilen. Die Blätter vorsichtig einrollen.
6. Die eingerollten Strudelteigblätter auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit weiteren fertigen Rollen zu einer Schnecke formen.

7. Den Burek bei 180 °C für 30 Minuten backen.

8. Schliesslich den Burek vierteln und mit Naturjoghurt bzw. Ayran servieren.



Hühnersuppe



Zutaten für 4 Personen

- 2-3 Hähnchenschenkel
- 100 g Fideli
- ein Ei
- 2,5 l Wasser
- Ein Würfel Hühnerboillon
- Wenig Zitronensaft
- wenig Pfeffer und Vegeta

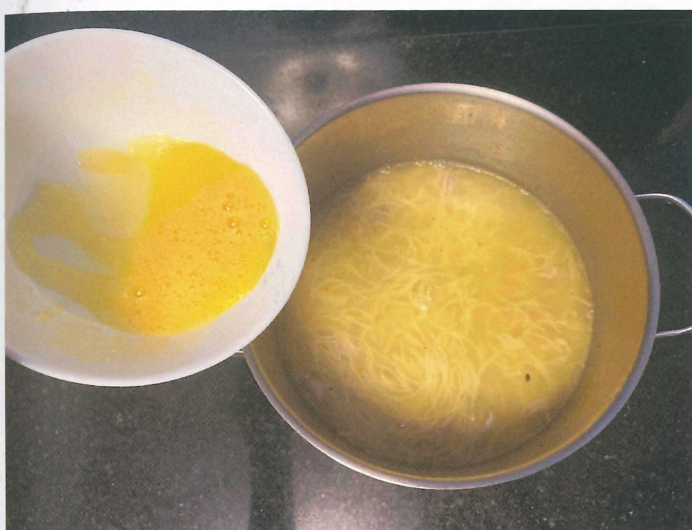


Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel waschen und in ca. 2,5 Liter Wasser auf mittlerer Hitze für 30 Minuten sieden.
2. Danach die Schenkel rausnehmen, vom Knochen lösen, in kleine Streifen zerreißen und wieder in die gleiche Brühe geben.
3. Kurz darauf das Fideli dazugeben und weiterhin für zehn Minuten auf mittlerer Stufe kochen.

4. Dann die Suppe von der Platte nehmen und für einen kurzen Moment abkühlen lassen. Schliesslich ein geschlagenes Ei zur Suppe geben. Die Suppe mit Zitronensaft abschmecken und wenn nötig mit Pfeffer und Vegeta würzen.

5. Die Suppe warm mit Brot servieren.



Reispfanne mit Hähnchenschenkel



Zutaten für 4 Personen

- 7 Hähnchenschenkel
- 240 g Reis
- eine Zwiebel
- 3 EL Öl
- 1,5 l Wasser
- ein Würfel Gemüsebouillon
- wenig Salz, Pfeffer und Vegeta



Zubereitung

1. Zuerst die Hähnchenschenkel waschen und in einen mit 1,5 Liter gefüllten Topf Wasser geben. Die Schenkel für eine halbe Stunde auf mittlerer Hitze kochen lassen.
2. Währenddessen eine Zwiebel schälen, waschen und zerkleinern. In eine Pfanne drei Esslöffel gleichmässig verteilen und die Zwiebel scharf anbraten.
3. Daraufhin den Reis waschen und in die Pfanne geben. Anschliessend mit 800 ml Wasser ablöschen und ihn auf mittlerer Hitze für einige Minuten köcheln lassen. Den Reis schliesslich mit Salz, Pfeffer und Vegeta abschmecken.

4. Dann die Pfanne vorsichtig in eine Auflaufform leeren. Den Reis gleichmässig verteilen und die gekochten Hähnchenschenkel drauf legen.
5. Die Reispfanne bei 200 °C für 30-35 Minuten im Ofen backen.
6. Die Reispfanne mit Hähnchenschenkel mit einer Petersilie garnieren und zum Beispiel mit einem Tomatensalat servieren.



Pastrmajlija



Zutaten für 3 grosse Pastrmajlijas

- 800 g Mehl
- 500 ml Naturjoghurt
- 150 ml Milch
- ein Hefewürfel
- eine Packung Backpulver
- 800 g Schweinefleisch vom Hals
- 3 EL Öl
- ein KL Zucker
- wenig Salz



Zubereitung

1. Den Hefewürfel in 75 ml warme Milch geben und auflösen lassen. Dann einen Kaffeelöffel Zucker in die Milch geben und die Mischung wachsen lassen.
2. In eine Schüssel das Mehl, den Naturjoghurt, die restliche Milch, eine Packung Backpulver und ein wenig Salz geben.
3. Anschliessend die Hefemischung in die Schüssel leeren und von der Mitte aus anrühren. Den Teig gut von Hand kneten bis er geschmeidig und die Oberfläche glatt ist. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Nach spätestens 15 Minuten Kneten, den Teig auf die Seite legen und für 50 Minuten wachsen lassen.

4. Das Fleisch waschen, abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach Öl in eine Pfanne geben und das Fleisch scharf anbraten und salzen.
5. Den Teig mit den Fingern zu rechteckigen Formen auseinander drücken und dann mit einer Gabel vorsichtig kleine Löcher in die Böden stechen.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf legen. Diese dann mit den Fleischwürfeln belegen und mit der übrigen Flüssigkeit aus der Pfanne bestreichen.
7. Das Backblech in einen vorgeheizten Ofen legen und bei 200 °C für 25 Minuten backen.
8. Die Pastrmajlija warm mit Peperoncini servieren.

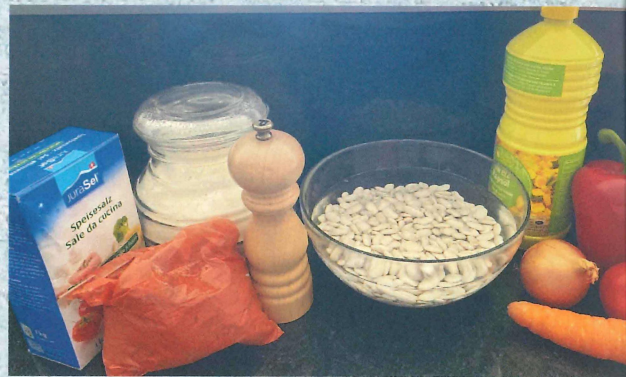


Bohneneintopf



Zutaten für 4 Personen

- 300 g weiße Bohnen
- eine Zwiebel
- eine Karotte
- eine Tomate
- eine halbe Paprika
- ein EL mehl
- ein EL Paprikapulver
- 3 EL Öl
- wenig Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die weissen Bohnen am Vorabend in kaltem Wasser über Nacht einweichen lassen.
2. Danach die eingeweichten Bohnen in einen zur Hälfte gefüllten Topf Wasser geben und aufkochen lassen. Nach einigen Minuten das Wasser im Topf mit frischem Wasser austauschen.
3. Anschliessend die Zwiebel und die Karotte schälen, zerschneiden und in den Topf geben. Ebenso die Tomate und die halbe Paprika waschen, zerschneiden und zum Topf hinzugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe für zwei Stunden kochen lassen.
4. Zuletzt drei Esslöffel Öl in eine Pfanne geben und das Mehl und Paprikapulver kurz anbraten. Dann in den Topf geben und verrühren.
5. Den Bohneneintopf warm mit Brot und Oliven servieren.



Musaka



Zutaten für 4 Personen

- 6 Kartoffeln
- 2 Auberginen
- 500 g Hackfleisch
- eine Knoblauchzehe
- zwei Zwiebeln
- eine Tomate
- 150 ml Öl
- wenig Salz, Pfeffer und Vegeta



Zubereitung

1. Die Kartoffeln und Auberginen waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. In zwei Pfannen zuerst je drei Esslöffel Öl hinzugeben und die Kartoffel-, und Auberginenscheiben separat auf grosse Stufe kurz anbraten. Wenn nötig erneut Öl hinzufügen.
3. Dann die Scheiben aus den Pfannen nehmen und abtropfen lassen.
4. Danach in eine der beiden Pfannen das Hackfleisch auf grosser Hitze scharf anbraten. Nebenbei eine Zwiebel schälen, waschen, schneiden und mit einer zerschnittenen Tomate in die Pfanne geben. Die Mischung abschmecken und mit Salz, Pfeffer und Vegeta würzen.

5. Anschliessend die Kartoffel-, und Auberginenscheiben in eine Keramik-Backform schichten. Dabei besteht die unterste Schicht aus Kartoffelscheiben und die zweitunterste aus Auberginenscheiben. Diesen Vorgang bis zur Mitte der Backform wiederholen und dann die Hackfleisch-Mischung darüber geben. Danach erneut mit Kartoffel-, und Auberginenscheiben beschichten. Zuletzt noch etwa zwei dl heisses Wasser darüber giessen.



6. Schliesslich bei 200 °C für 35-40 Minuten backen.

7. Warm mit Naturjoghurt und Brot servieren.



Sarma



Zutaten für 24 Rouladen

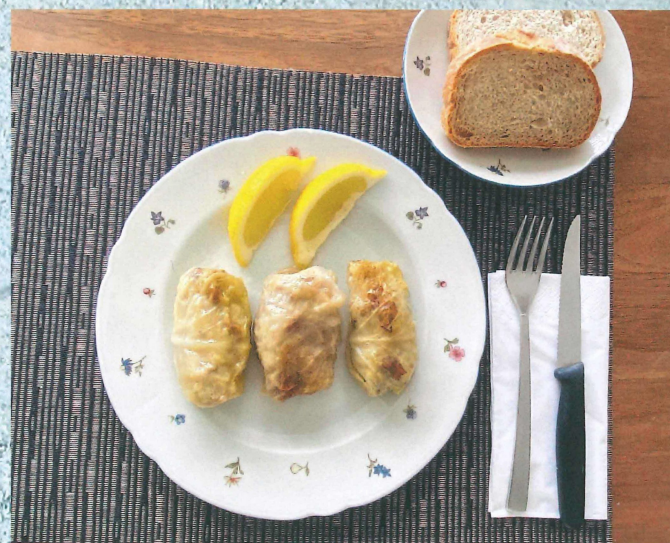
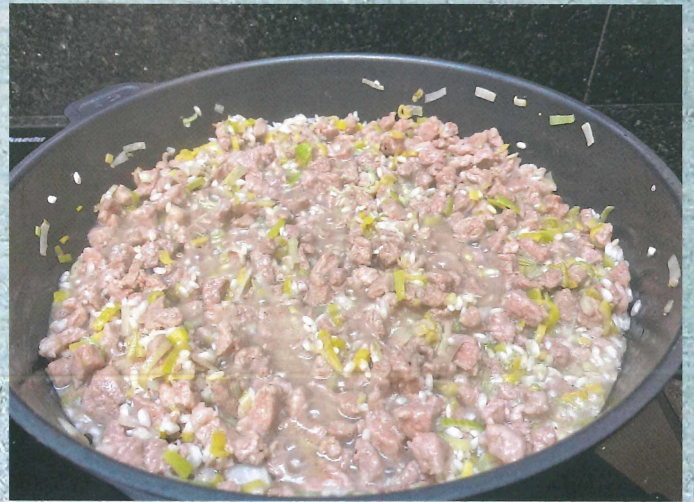
- 2 Packungen Sauerkraut
- 150 g Reis
- 800 g Schweinefleisch vom Hals
- 3 Stücke Schweinerippen
- ein Lauch
- 4 EL Öl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Das Schweinefleisch vom Hals in winzige Stücke schneiden. Daraufhin in eine Pfanne Öl hinzugeben und das Fleisch scharf anbraten.
2. Den Lauch waschen, schneiden und zur Pfanne beifügen. Ebenso den Reis waschen und in die Pfanne hinzufügen. Alles für zwei Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Das Sauerkraut waschen und in Blätter verschneiden. Dabei versuchen bereits zerrissene Sauerkrautblätter auszusortieren.

4. Dann anfangen die Wickeln einzurollen, indem man zwei Esslöffel von der vorbereiteten Mischung auf ein Sauerkrautblatt gibt und das Blatt zurollt. Diesen Vorgang wiederholen bis die Mischung aufgeht. Die fertigen Wickeln in einen Topf legen und aufschichten. Zwischen der ersten und zweiten Reihe die Schweinerippen beifügen.
5. Zuletzt die Wickeln mit warmem Wasser übergießen und bei 180 °C für ca. zwei Stunden in den Ofen geben.
6. Die Sarma warm mit Zitronenschnitzen und Brot servieren.



Kartoffeleintopf



Zutaten für 4 Personen

- 700 g Schweinsvoressen
- 10 Kartoffeln
- eine Spitzpaprika
- eine Tomate
- eine Zwiebel
- 3 EL Öl
- 1 EL Mehl
- ein halber EL Paprikapulver
- wenig Salz, Pfeffer und Vegeta



Zubereitung

1. Zuerst das Öl in die Pfanne geben und das Fleisch scharf anbraten.
2. Danach zwei Liter Wasser in einen Topf geben und das angebratene Fleisch für 20 Minuten auf mittlerer Hitze sieden.
3. Anschliessend eine Zwiebel, eine Spitzpaprika, eine Tomate und die Kartoffeln waschen, schneiden und in den Topf geben. Den Eintopf für 30 Minuten kochen lassen.

4. In einer Pfanne erneut Öl hinzugeben und das Paprikapulver und Mehl anbraten. Dann die Masse zum Topf geben.
5. Den Kartoffeleintopf warm mit Brot servieren.



Gefüllte Paprika



Zutaten für 4 gefüllte Paprikas

- 4 Paprikas
- 200 g Reis
- 300 g Hackfleisch
- eine Zwiebel
- zwei Knoblauchzehen
- eine Dose Pelati
- 3 EL Öl
- eine Prise Salz, Pfeffer und Vegeta
- 1 EL Öl
- 4 dl Wasser
- 1 EL Mehl
- 300 g passierte Tomaten



Zubereitung

1. Drei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und anschliessend eine fein zerschnittene Zwiebel begeben und kurz anbraten.
2. Danach das Hackfleisch und den Reis hinzugeben und auf mittlerer Stufe braten.
3. Daraufhin eine Dose Pelati zugeben, mischen und würzen.

4. Die Paprikas waschen, aushüllen und anschliessend mit der zubereiteten Mischung auffüllen. Danach die gefüllten Paprikas in einen Keramiktopf legen.
5. Nebenbei in einem Topf einen Esslöffel Öl erhitzen und das Mehl kurz anbraten. Das Wasser und die passierten Tomaten beifügen, vermischen und würzen.
6. Die Sauce über die Paprikas giessen und dann für 40-45 Minuten auf 200 °C backen.
7. Die gefüllten Paprikas mit Naturjoghurt und Brot servieren.



Kokoswürfel



Zutaten für etwa 40 Würfel

Teig

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- eine Packung Vanillezucker
- 130 ml Öl
- 1 dl Milch
- 160 g Mehl
- eine Packung Backpulver



Glasur

- 2 dl Milch
- 200 g dunkle Schokolade
- 150 g Butter
- 200 g Kokosraspeln



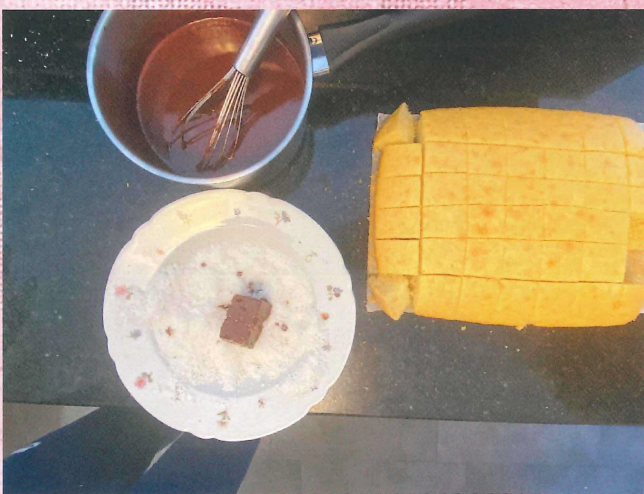
Zubereitung Teig

1. Die Eier, den Zucker und eine Packung Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer verrühren.
2. Anschliessend das Öl, die Milch, das Mehl und die Packung Backpulver beifügen und verrühren bis die Masse hell ist.

3. Die helle Masse in eine mit Backpapier belegte Backform einfüllen und in einen vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 20-25 Minuten backen.
4. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen und in gleich grosse Würfel schneiden.

Zubereitung **Glasure**

1. Die dunkle Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen lassen und daraufhin zu erhitzter Milch hinzugeben.
2. Dann die Würfel in die geschmolzene Schokolade tunken und anschliessend in Kokosraspeln einwälzen.
3. Die Kokoswürfel kalt oder lauwarm servieren.



Ravanija



Zutaten für 25 Stücke

- 6 Eier
 - 120 g Zucker
 - 120 g Hartweizengriess
 - 50 g Mehl
 - Eine Zitronenschale
-
- 1 l Wasser
 - 500 g Zucker



Zubereitung

1. Die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und für sieben Minuten rühren bis die Masse hell ist.
2. Den Hartweizengriess mit dem Mehl vermischen und eine geriffelte Zitronenschale hinzugeben. Anschliessend alles in die Schüssel geben und für wenige Minuten von Hand verrühren.
3. Die Masse in eine mit Öl eingefettete Backform geben und bei 200 °C für 30 Minuten backen.
4. Währenddessen den Zucker in einem Liter Wasser auflösen und in einem kleinen Topf für kurze Zeit aufkochen.

5. Den Kuchen abkühlen lassen und dann in rechteckige Stücke zuschneiden. Daraufhin den Kuchen langsam mit dem Zuckerwasser übergiessen. Dabei versuchen das Zuckerwasser überall gleichmässig zu verteilen.
6. Die Ravanija-Stücke kalt mit einer Kugel Glace servieren.

