

## Serbien

Zlatibor-Gebirge/ Südserbien

**Im Zentrum der Balkaninsel vermischen sich europäische und orientalische Geschmäcker. Die Serben essen gern – und sie essen gern ausgiebig.**

„Zu Tisch in Serbien“ erzählt vom Leben der Familie Mitrovic im kleinen Dorf Sirogojno am Fuß des Zlatibor-Gebirges im Süden Serbiens. Vlado und Mica Mitrovic, beide Mitte fünfzig, sind hier geboren. Gemeinsam mit ihrem Sohn und dessen Familie leben sie in dem alten Familienhaus von Vlado.



**1: Mica Mitrovic macht "Heljdopita".**

Vlado hat schon als junger Mann angefangen zu malen und Stein-Skulpturen, meistens in Form diverser Greifvögel, zu formen. Er ist Autodidakt. Seine Kunst ist in ganz Serbien bekannt.

Ehefrau Mica ist Hausfrau und der Kopf der Familie. Sie und die Schwiegertochter Rada kümmern sich um die Tiere: zwei Kühe, ein Dutzend Schweine und eine Schafherde.



**2: Rada, Milan und Vlado Mitrovic bereiten Pflaumen für den Dörrofen vor.**

Die Familie Mitrovic versorgt sich selbst. Auf dem Feld und im Garten wächst alles, was sie zum Leben braucht. So erntet Mica mit ihrer Schwiegertochter Paprika, aus denen sie Ajvar kochen wollen, ein Paprika-Auberginen-Mus, das im Winter kalt als Brotaufstrich gegessen oder zum Fleisch als Dip serviert wird. Auch die Pflaumen wachsen im eigenen Garten. Zum Teil werden sie für Slivovic in Fässern gelagert, zum Teil im alten Dörrofen getrocknet.

## Kupus sa Mesom

### Sauerkraut mit Schweinefleisch

Ein winterliches Schmorgericht, das sich für ein größeres Essen anbietet. Es ist schnell vorbereitet und kann auch nach der Garzeit noch etwas im Ofen bleiben, ohne das es übergart wird. Ganze Sauerkrautköpfe kann man in türkischen Lebensmittelläden kaufen.

### Zutaten für 8-10 Portionen:

100 g Schweineschmalz,  
1,5-2 kg geräuchertes Schweinefleisch mit Knochen (Rippe, Keule, Schulter),  
2 Sauerkrautköpfe,  
Pfefferkörner,  
2-3 Lorbeerblätter,  
Salz



Einen großen hohen Topf, vorzugsweise aus Ton, mit viel Schmalz einfetten. Große Stücke Fleisch auf den Boden legen. Von einem Sauerkrautkopf einige Blätter ablösen. Sauerkrautköpfe achteln und auf das Fleisch legen. Weiter abwechselnd Fleisch und Sauerkraut in den Topf geben. Mit Lorbeerblättern und Pfeffer würzen und mit einigen Sauerkrautblättern abdecken.

Soviel Wasser aufgießen, daß Fleisch und Kraut bedeckt sind.

Im geschlossenen Topf 2-3 h bei 160 °C (Umluft 150 °C) im Ofen schmoren. Mit Salz vorsichtig abschmecken.



## Heljdopita

### Buchweizenpita

Die Buchweizenpita bekommt ihren nußigen Geschmack eben vom Buchweizen, der keine Getreidesorte, sondern ein Knöterichgewächs ist. Das Weizenmehl sorgt für einen knetbaren Teig, der beim Backen nicht auseinanderfällt.

### Zutaten für 6 Personen:

#### Teig:

200 g Buchweizenmehl,  
200 g Weizenmehl,  
1 EL Salz

#### Füllung:

300 g Schichtkäse,  
100 g Sauerrahm,  
6 Eier,  
300 ml Milch,  
200 ml Öl



Buchweizenmehl, Weizenmehl und Salz vermischen. Nach und nach Wasser zugeben, so daß man einen glatten und weichen Teig kneten kann. Zu einer Rolle formen, diese in zehn Stücke schneiden und zu dünnen Teigblättern ausrollen, die man in einer großen, schweren Pfanne kurz bakt.

Schichtkäse und Rahm mit Eiern, Milch und Öl verrühren.



Die Teigblätter ganz kurz in lauwarmes Wasser eintauchen und in die Backform legen. Wenn nötig, den Teig stückeln, um so den gesamten Boden der Form mit dem Teig bedecken zu können. Diese erste Teigschicht dick mit der Füllung bestreichen. Abwechselnd Teig und Füllung übereinanderschichten. Zum Schluß die oberste Teigschicht dick mit Käserahmcreme bestrei-

chen. Dies schützt die Pita vor dem Austrocknen. Im Ofen bei 180 °C (Umluft 170 °C) etwa 20 min backen.

**Tip:**

- Bei Rezepten, die eine Mischung aus Buchweizenmehl und Weizenmehl vorsehen, sollten sie das Mischungsverhältnis nicht zugunsten des Buchweizens verändern, um den nußigen Geschmack zu intensivieren. Der Teig läßt sich dann evtl. nicht weiterverarbeiten.





## Ajvar

### Paprikamus

Von diesem Paprikamus können natürlich auch geringere Mengen zubereitet werden. Es eignet sich hervorragend als Dip für eine Party.

### Zutaten:

7 kg rote Paprika,  
1 kg Auberginen,  
etwa 1 l Öl,  
Salz,  
Pfeffer,  
Essigessenz (25 % Säure),  
2-3 TL Zucker





Die Schoten gründlich waschen und trocknen. Dann auf der Herdplatte, dem Grill oder im Ofen grillen/braten, bis die Haut von allen Seiten schwarz ist. Abgedeckt eine halbe Stunde abkühlen lassen. Mit den Auberginen ebenso verfahren. Von Paprika und Auberginen die Haut abziehen, die Schoten entkernen. Auslaufenden Saft auffangen. Paprika und Auberginen durch den Fleischwolf drehen.



In etwas Öl etwa 2-3 h unter ständigem Rühren so lange auf kleiner Flamme kochen, bis der Ajvar dickflüssig geworden ist und sich vom Topfrand löst. In den letzten Minuten mit Salz, Pfeffer, Essigessenz und Zucker pikant abschmecken. Noch heiß in vorgewärmte Gläser füllen. Mit einer Schicht Öl bedecken und fest verschließen.



## Crne Pogacice

### Schwarze Brötchen

**Diese selbstgemachten Vollkornbrötchen schmecken frisch am besten. Selbstverständlich kann man diesen Teig auch als Brot backen.**

### Zutaten für etwa 25 Brötchen

1 kg Vollkornmehl,  
1 Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe,  
1 TL Salz,  
750 ml lauwarmes Wasser

Von 750 ml lauwarmem Wasser (32-37 °C) eine Tasse beiseite nehmen, die Hefe hineinbröckeln, verrühren und an einem warmen Ort abgedeckt stehen lassen, bis die Hefe anfängt zu gehen. Mit etwas Mehl zu einem dünnflüssigen Vorteig verkneten, den man abgedeckt an einem warmen Ort ein weiteres Mal gehen lässt, bis der Teig Blasen wirft. Erst jetzt das restliche Mehl mit dem restlichen lauwarmen Wasser und dem Salz zu einem glatten Teig verkneten, den man noch einmal abgedeckt gehen lässt. Diese langwierige Prozedur kann man durch die Verwendung von Trockenhefe umgehen, die man nach dem Auflösen in etwas Wasser mit den Zutaten zu einem Teig verknetet.



Den fertigen Teig noch einmal kurz kneten, 2 cm dick ausrollen und Kreise von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 190 °C) 10-15 min backen. Ein hineingestochenes Holzstäbchen sollte sauber wieder herauskommen.

Auskühlen lassen. Frisch mit jungem Rahm oder auch Schafskäse servieren.

**Tips:**

Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas mehr lauwarmes Wasser, sollte er zu weich sein, etwas mehr Mehl zugeben. Unterschiedliche Mehlsorten haben eine unterschiedliche Fähigkeit, Flüssigkeit zu absorbieren.

Mehl für Hefeteig sollte auch immer Zimmertemperatur haben. Entscheidend dafür, wie schnell ein Teig geht, ist die Gesamttemperatur des Teigs.

Im hinteren Teil eines Umluftofens vor dem Gebläse, wird Gebäck schneller durchgebacken. Kalkulieren Sie dies immer ein und machen Sie die Garprobe an verschiedenen Stellen im Ofen. Bei längeren Backzeiten kann man das Blech auch einmal drehen.





## Nugat Torta

### Nugatorte

**Eine mächtige Torte für festliche Gelegenheiten: schon die 15 Eier, die Sie benötigen, sprechen dafür. Die Teigböden erfordern etwas Geschick.**

**Zutaten für 1 rechteckige Torte von etwa 35x20 cm:**

Tortenböden:

15 Eiweiß,  
15 EL feiner Kristallzucker,  
15 EL gemahlene Walnüsse,  
3 EL Mehl

Buttercreme:

15 Eigelb,  
200 g Puderzucker,  
125 g zimmerwarme Margarine,  
125 g zimmerwarme Butter,  
100 g fein geraspelte Bitterschokolade

Sahnecreme:

300 g Sahne steif schlagen,  
100 g fein geraspelte weiße Schokolade,  
200 g gemahlene Haselnüsse

Verzierung:

500 g Schlagsahne



Sie benötigen für diese Torte drei Böden. Pro Boden braucht man 5 Eiweiß, und je 5 EL Zucker und Walnüsse sowie 1 EL Mehl. Wenn Sie keine drei gleich großen Backbleche besitzen, müssen Sie die Böden nacheinander herstellen und backen.

Dieser Teig läßt sich nicht wie ein Biskuit in Scheiben schneiden.



da die Kanten leicht abbrechen.

Für die Buttercreme das Eigelb in einer Bain-Marie, einem Wasserbadtopf, über heißem, aber nicht kochendem Wasser mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eigelb darf nicht überhitzt werden, sonst stockt es. Unter weiterem, unablässigem Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nach und nach die Margarine und Butter sowie die Schokolade unterrühren. Die Creme sollte jetzt streichfest sein.



Die Eiweiß mit dem Zucker schaumig schlagen, dann vorsichtig die Nüsse und das Mehl, die man vorher vermischt, unterheben. Den Teig am besten vorsichtig mit einem Spritzbeutel auf das gewünschte Maß spritzen. Nehmen Sie eine Tülle von 1-1,2 cm. Backpapier ist hier sehr hilfreich. Bei 175-200 °C 15-20 min im vorgeheizten Ofen backen. Auf dem Papier auskühlen lassen,

Für die Sahnecreme die Sahne steif schlagen. Schokolade und Haselnüsse mischen und vorsichtig unterheben.

Die Sahne zur Verzierung ebenfalls steif schlagen.

Den untersten Boden der Nugattorte auf eine Platte legen. Mit einem Palettenmesser zuerst mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen, darüber dann die Hälfte der Sahnecreme streichen. Den zweiten Tortenboden vorsichtig auflegen und in der beschriebenen Weise die restlichen Cremes darauf verstreichen. Den letzten Boden und die Außenseiten der Torte mit der geschlagenen Sahne verzieren.

**Tip:**

- Wenn sich die Böden nicht von dem Papier lösen lassen, muß man die Unterseite etwas befeuchten.

