

Rezept

Jugoslawische Pljeskavica

Ein Rezept von Jugoslawische Pljeskavica, am 25.04.2024

Zutaten

300 g mageres Lammfleisch (aus der Keule)	300 g Schweinehackfleisch
5 milde weiße Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 EL Ajvar	Salz
Pfeffer	Semmelbrösel nach Bedarf
Öl zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Lammfleisch mit Küchenpapier trockentupfen, in Würfel schneiden und zweimal durch den Fleischwolf drehen oder im Blitzhacker fein pürieren. Zum Schweinehack geben. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln, dazugeben. Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Ajvar, Salz und Pfeffer mischen.
2. Den Holzkohlegrill anheizen. Die Hände etwas ölen und aus dem Hackteig flache Hacksteaks formen (ist der Teig zu feucht, ein wenig Semmelbrösel zugeben). Den Grillrost heiß werden lassen, gut ölen und die Hacksteaks bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite ca. 5 Min. grillen, bis sie gut gebräunt sind (erst wenden, wenn die Steaks fest genug geworden sind), zwischendurch mit etwas Öl bestreichen.
3. Die übrigen Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Hacksteaks mit den Zwiebeln servieren. Gut passt dazu Ajvar.