

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Max Stiegl

Bosnische Sarma

Zutaten

(10 Portionen)

Sarma = ähnlich wie Krautwickler

- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 150 gewaschener Langkornreis
- 1 kg gemischtes Faschiertes vom Kalb und Rind
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver (je nach Geschmack)
- Öl für die Form
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Geselchtes in Scheiben (oder geselchte Ripperl)
- 2 EL Tomatenmark
- 8-10 Sarmakraut-Blätter (blanchiert)
- 2-3 Lorbeerblätter
- 2 EL Vegeta (Suppenwürze)
- 1 L Wasser
- 40 g Maisstärke
- 1/8 L Weißwein

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für das Bosnische Sarma zuerst die Zwiebel schneiden und roh mit dem Faschierten und dem rohen Reis vermengen. Anschließend das Paprikapulver sowie fein geschnittenen Knoblauch, Salz und Pfeffer beigeben.
- 2.** Nun das Geselchte in etwas Butterschmalz anbraten und das Tomatenmark beigeben und mitrösten.
- 3.** Anschließend die blanchierten Sarmakraut-Blätter vom dickeren Strunk befreien, die Masse vom Faschierten hineinfüllen und die Blätter wie Rouladen zusammenrollen.
- 4.** Nun die übrigen Sarmakraut-Blätter auf das Geselchte im Topf legen und die Sarmakraut-Rouladen darauf schlichten. Die Lorbeerblätter und das Vegeta Pulver darüber geben und mit Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist. Dann zudeckt bei niedriger Hitze dünsten, bis der Reis kernig ist.
- 5.** Die Maisstärke mit etwas Weißwein glattrühren. Die Sarmablätter-Rouladen und das Geselchte aus der Sauce nehmen und in eine Rein geben. Dann die Maisstärke in den Sarmasaft einrühren, kurz aufkochen lassen und über die Rouladen und das Geselchte gießen.
- 6.** Zum Schluss die Sarma halbieren und je eine Roulade davon auf einem flachen Teller anrichten.

Tipp: Sarma wird am besten mit gekochten Kartoffeln oder Kartoffelpüree serviert.