

Aus Bosnien-Herzegowina:

Ein Rezept von Frau Mubera Klein

Mitarbeiterin im
AWO Seniorenzentrum Amstetten

Ihr Kommentar zum Rezept: „Dieses Rezept erinnert mich an meine Kindheit in Sarajewo. Mein Vater hat den Eintopf immer gekocht. Wir hatten einen runden Römertopf, der mit Packpapier abgedeckt und mit einer Schnur befestigt wurde. Wenn alles fertig war, kam ein Löffel Schmand auf den Eintopf, das hat so gut geschmeckt!“



Bosnischer Eintopf: Bosanski Lonac

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Schweinefleisch

200 g Lammfleisch

200 g Rindfleisch

300 g Kartoffeln

100 g Bohnen

300 g Weißkohl

200 g Tomaten

100 g Sellerie

200 g grüne Paprika

1 Zwiebel

1 EL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

Ggf. auch etwas Knoblauch,
gehackte Petersilie und Wasser



Aus Bosnien:-Herzegowina:

Ein Rezept von Frau Mubera Klein

Mitarbeiterin im
AWO Seniorenzentrum Amstetten

Ihr Kommentar zum Rezept: „Dieses Rezept erinnert mich an meine Kindheit in Sarajewo. Mein Vater hat den Eintopf immer gekocht. Wir hatten einen runden Römertopf, der mit Packpapier abgedeckt und mit einer Schnur befestigt wurde. Wenn alles fertig war, kam ein Löffel Schmand auf den Eintopf, das hat so gut geschmeckt!“



Bosnischer Eintopf: Bosanski Lonac

Zubereitung:



Das Fleisch in Würfel schneiden. Das Gemüse säubern, waschen und /oder schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, dem Lorbeerblatt und Pfefferkörnern würzen.

Im gewässerten Römertopf müssen jetzt Fleisch und Gemüse aufeinander geschichtet werden. Gewürz, Wasser und Tomatenmark mischen und zum Schluss auf die letzte Schicht gießen, bis alles damit bedeckt ist.

Den Römertopf mit dem Deckel schließen.

Den Römertopf jetzt in den noch kalten Backofen schieben und bei 180 Grad ca. 90 Minuten garen lassen.

Zum Schluss mit einen Löffel Schmand abschmecken.