Pljeskavica vom Grill

Mit diesem Rezept gelingt dir eine authentische Pljeskavica wie vom Balkan-Grill.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Faschiertes (gemischt, Hackfleisch)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 ml	Gemüsesuppe
1 EL	Paprikapulver (mittelscharf oder edelsüß)
	Salz und Pfeffer
200 g	Schafskäse
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Um **Pljeskavica vom Grill** zuzubereiten, den Grill rechtzeitig vorheizen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. In einer großen Schüssel das Faschierte mit Zwiebeln, Knoblauch, Gemüsesuppe, Paprikapulver, Salz und Pfeffer aus der Mühle gut vermengen. Die Fleisch-Masse abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Aus der Masse flache Laibchen formen in der Mitte eine Mulde drücken, mit etwas Schafskäse füllen und gut verschließen.

3. Die Pljeskavica mit Olivenöl bepinseln, und auf den heißen Grill legen und von beiden Seiten mehrmals wenden, damit sie gleichmäßig gebräunt und gegart sind. Während des Grillens gelegentlich mit Öl bestreichen, damit sie saftig bleiben und schöne Röstaromen entwickeln.

Tipp

Traditionell zur Pleskavica vom Grill, Ajvar, Zwiebeln, Fladenbrot oder Pommes und einen Tomatensalat reichen.