



"KLJUKUŠA" BOSNISCHE KÜCHE - SCHNELLES, EINFACHES GERICHT MIT FLEISCH ODER VEGETARISCH

Zutaten für die Kljukuša mit Fleisch:

ca. 700 g Hähnchenteile
(Oberkeule, Unterkeule oder andere Teile)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Vegeta natur

Für den Teig:

4 EL Öl
4 Knoblauchzehen
5 mittelgroße Kartoffeln
2-3 Eier
2-3 TL Salz
500 ml Wasser
350 g Mehl

Für den Guss:

Variante 1 (Kljukuša mit Fleisch):

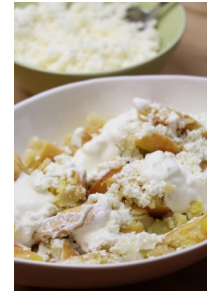
250 ml Schlagobers und 2 gehäufte EL Sauerrahm

Variante 2 (vegetarisch):

150 g Butter und 3-4 Knoblauchzehen
ca. 300 g Bröseltopfen oder Hüttenkäse
3 geh. EL Sauerrahm und 3 geh. EL Joghurt

Zubereitung Variante mit Fleisch:

- 1) Zuerst mariniert ihr das Fleisch. Ich würze immer nach Gefühl, es sind aber bei allen Zutaten jeweils 1,5 TL, beim Pfeffer etwa 1/2 TL. Ihr könnt das Fleisch auch einen Tag vorher marinieren und mit Alufolie abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
- 2) Schält den Knoblauch und schneidet ihn in kleine Würfel. Die Kartoffeln werden ebenfalls geschält und gewaschen und in Würfel geschnitten.
- 3) Für die Mehl-Wasser-Masse vermischt ihr zunächst die Eier mit dem Salz und dem Wasser und fügt schließlich portionsweise das Mehl hinzu. Rührt so lange bis die Klümpchen verschwunden sind und die Masse etwas dickflüssiger als eine Palatschinkenmasse ist.
- 4) Heizt den Ofen auf 240 Grad O/U Hitze vor. In der Zwischenzeit gebt ihr 4 EL Öl in eine runde emaillierte Form (traditionell „Tepsija“ mit einem Durchmesser von 36 cm und einer Höhe von 4 cm) und gebt die Form dann in den Ofen, damit sie sich zusammen mit dem Öl gut erhitzt.
- 5) Gebt den Knoblauch und die Kartoffelwürfel in die heiße Form und bratet sie für ca. 10 min im Ofen an. Diese zwei Zutaten geben auf diese Weise ihr Aroma ab und erhalten eine schöne Farbe. Nach ca. 5 min solltet ihr mal mit dem Löffel umrühren, damit die Würfel nicht am Boden der Form ankleben.
- 6) Wenn Knoblauch und Kartoffeln leicht gebräunt und duftend sind, übergießt sie mit dieser Mischung, verteilt die Fleischteile auf der Oberfläche und gebt die Kljukuša bei 240 Grad für ca. 30-40 min in den Ofen.
- 7) Für den Guss vermischt ihr die beiden Zutaten und übergießt die Kljukuša nach Ende der Backzeit damit. Gebt sie für ca. 5-10 min zurück in den Ofen bis der Guss sich etwas verfestigt hat. Danach nehmt ihr sie aus dem Ofen und serviert sie warm.





"KLJUKUŠA" BOSNISCHE KÜCHE - SCHNELLES, EINFACHES GERICHT MIT FLEISCH ODER VEGETARISCH

Zubereitung der fleischlosen Variante:

- 1) Diese unterscheidet sich nur ein wenig von der oberen. Sie wird anders serviert und gegessen. Außerdem spielt der Knoblauch hier erst beim Guss eine Rolle.
- 2) Diese Kljukuša wird nach der Backzeit (bis dahin bleibt also alles gleich) noch heiß in kleine Stücke gerissen, am besten Mithilfe von zwei Löffeln. Die Stücke werden in einer Schüssel oder einem großen, tiefen Teller angerichtet.
- 3) In einer Pfanne werden die Butter und Knoblauchwürfel erhitzt und über die Stücke gegossen.
- 4) Darüber verteilt man noch etwas Bröseltopfen und eine Mischung aus Sauerrahm und Joghurt.

Tipps:

- 1) Manche mischen die Kartoffelwürfel gleich unter die Mehl-Wasser-Mischung. Das geht noch schneller.
- 2) Falls ihr eine kleinere Form als diese verwendet, halbiert das Rezept oder verringert die Menge. Eine „dicke“ Kljukuša ist schwer gar zu bekommen und schmeckt nicht so gut. Sie wird dann eher dick und zäh und nicht luftig.
- 3) Kartoffelhasser können die Kartoffeln in beiden Rezepten auch weglassen.
- 4) Falls ihr keine emaillierte Form habt, kein Problem, ihr könnt auch eine aus ofenfestem Glas oder eine beschichtete rechteckige verwenden (achtet allerdings beim "In Stücke reißen" dass ihr die Beschichtung nicht zerkratzt!



KLJUKUŠA NA 2 NAČINA: "BATAKUŠA" I "KLASIČNA"

Sastojci za kljukušu „batakušu“:

oko 700 g piletine (batak, karabatak ili drugi dijelovi)
so, biber, mljevena crvena paprika, vegeta natur

Za tijesto:

4 kašike ulja
4 čehna bijelog luka
5 krompira srednje veličine
2-3 jaja
2-3 kašičice soli
500 ml vode
350 g brašna

Preljev:

Za kljukušu batakušu:

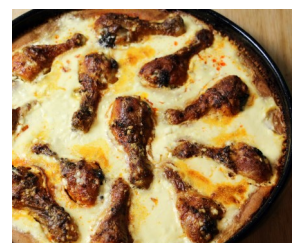
250 ml slatkog i 2 vrhom pune kašike kiselog vrhnja

Za klasičnu kljukušu:

150 g maslaca i 3-4 čehne bijelog luka
ca. 300 g domaćeg sira (bobičasti)
3 vrhom pune kašike kiselog vrhnja i 3 vrhom pune kašike jogurta

Priprema kljukuše „batakuše“:

- 1) Prvo marinirajte meso, tj. začinite ga solju, biberom, paprikom i vegetom. Meso začinjavam po osjećaju ali uglavnom od svakog začina stavim po 1,5 kašičica a od bibera pola kašičice. Meso možete i dan prije pripremiti i dobro pokriveno aluminijskom folijom držati u frižideru do daljnje upotrebe.
- 2) Ogulite bijeli luk i izrežite ga na sitne komadiće. Ogulite i operite krompir i izrežite ga na kockice (ne moraju biti previše sitne).
- 3) Za smjesu od vode i brašna u jednoj posudi najprije pomiješajte jaja sa solju i vodom a zatim postepeno i stalno miješajući dodajte brašno. Smjesa za kljukušu je minimalno gušća od one za palačinke.
- 4) Zagrijte rernu na 240 stepeni gornji/donji grijači. U tepsiju sa promjerom od 36 cm i visinom od 4 cm, stavite 4 kašike ulja a zatim je stavite u rernu da se tepsija skupa sa uljem dobro zagrije.
- 5) Bijeli luk i krompir dodajte u vrelu tepsiju i pustite ih jedno 10 min da se prže i na ovaj način razviju miris. Nakon 5 min ih malo promiješajte kako se nebi zalijepili za tepsiju.
- 6) Kocke krompira i bijelog luka prelijte ovom smjesom i po njoj poredajte komade mesa. Kljukušu batakušu pecite na 240 stepeni ca. 30-40 min.
- 7) U međuvremenu pripremite preljev tako što ćete pomiješati slatko i kiselo vrhnje. Kad je kljukuša gotova prelijte je ovom mješavinom i vratite u rernu na jedno 5-10 min da se preljev na površini malo učvrsti. Servirajte je vrelu.





KLJUKUŠA NA 2 NAČINA: "BATAKUŠA" I "KLASIČNA"

Priprema varijante bez mesa:

- 1) Priprema je ista kao i kod kljukuše batakuše, osim što se malo drugačije servira. U ovoj varijanti bijeli luk igra glavnu ulogu tek u preljevu.
- 2) Kljukuša se nakon pečenja onako vrela „isčopa“ ili „iskomada“, najbolje pomoću dvije kašike. Komadi kljukuše se stave u jednu veliku zdjelu ili veliki, duboki tanjir.
- 3) U tavi popržite na maslacu komadiće bijelog luka i prelijte ih po komadima kljukuše. Nakon toga slijedi svježi sir pa mješavina kiselog vrhnja i jogurta.

Savjeti:

- 1) Neko voli da umiješa krompir u smjesu od brašna, vode i jaja. To je malo brža varijanta koju sam vam također pokazala u videu.
- 2) Ako koristite manju tepsiju od ove, smanjite mjeru sastojaka ili je pecite nekoliko min duže. Inače vam preporučujem da ne pripremate debele kljukuše jer se teško ispeku i budu „dekave“ ili „gnjecave“.
- 3) Ako niste ljubitelji krompira, možete ga naravno i izostaviti u oba recepta.
- 4) Ako nemate ovakvu tepsiju, možete i klasični četvrtasti, stakleni ili aluminijski kalup koristiti. Pazite samo da prilikom komadanja kljukuše ne oštetite dno.