Serbische Gourmet-Frikadelle
Gurmanska Pljeskavica

Gurmanska Pljeskavica, die »Gourmet-Frikadelle«, ist ein würziges Hacksteak aus dem Balkan (vor allem Serbien oder Bosnien), bei der Käse, Speck und Schärfe direkt in das Fleisch eingearbeitet werden.

Herkunft: Serbien und Montenegro
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 5 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

700 g Rindfleisch
300 g Schweinefleisch
200 g geräucherter Speck in Würfeln
200 g Gouda
1 Zwiebel(n)
5 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Chiliflocken getrocknet
½ TL Natron vermischt mit Wasser
50 ml Mineralwasser für die Textur

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken.Das Fleisch mit den Gewürzen und dem Knoblauch und Natron-Wasser kräftig verkneten. Danach Speck, Käse gleichmäßig unterarbeiten. Die Masse abdecken und für mindestens 2 bis 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.
Die Zwiebeln schälen, fein hacken und erst kurz vor dem Braten hinzufügen.
Mit angefeuchteten Händen oder auf einer geölten Folie aus der Fleischmasse große, flache und runde Fladen formen (ca. 15-18 cm Durchmesser). Dann die runden Fladen in der Mitte zusammenklappen und festdrücken, so dass sie die Form eines Halbmondes haben.
Einen Grill oder eine Grillpfanne vorbereiten.

Zubereitung

Die Fleischfladen auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne ca. 5 bis 7 Minuten pro Seite garen, bis der Käse leicht zu schmelzen beginnt.
Für das authentische Erlebnis serviert man sie im Lepinja-Brot mit Ajvar und Kajmak.
Wer es etwas üppiger mag, fügt vor dem Zusammenklappen der Fleischfladen noch etwas zusätzlichen Käse hinzu.

© 2026 coquina.de