Pljeskavica - Mazedonische Hackfleischplätzchen

Das Hackfleisch für Hamburger, Hackfleischtätschli und Ähnlichem wird meist mit Brot, Ei, Mehl oder Paniermehl vermischt damit es bindet und beim Braten nicht auseinanderfällt. Nichts von alledem bei diesem mazedonischen Rezept, das auch von Bosnien bis Serbien beliebt ist. Es ist aufs Wesentliche reduziert: Es braucht nur Hackfleisch, Zwiebel, Salz und Pfeffer und, fakultativ, ganz wenig Backpulver, das mit dem enthaltenen Natron die Bindefähigkeit des Hackfleisches erhöht. Folgende Dinge sind aber ganz wichtig: Die Zwiebel wird nicht gehackt, sondern möglichst fein geraffelt. Das Hackfleisch muss zusammen mit der Zwiebel kräftig von Hand geknetet werden, etwa 5 Minuten lang, bis es kompakte Ballen bildet. Aber Vorsicht: Zu intensives Kneten macht das Hackfleisch zu kompakt und es fühlt sich nach dem Braten "hart" an. Vor dem Braten müssen die Hackfleischplätzchen mindestens 2 Stunden an der Kühle ruhen. Eine Kochtechnik, die vom nahen Osten über die Türkei bis zum Balkan verbreitet ist.

Pljeskavica können als einfache, dünne Plätzchen heiss und kurz gebraten oder gegrillt werden. Beliebt sind sie auch als "Doppeldecker", gefüllt mit einer dünnen Schicht Käse.

Zutaten (2 Stück)

250g	Rindshackfleisch
50g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/4Tl	Backpulver
	Salz und Pfeffer
40g	halbharter Schafkäse
	Bratbutter oder Rapsöl

Kräuterquark:

50g	Vollmilchquark
2Tl	Dijon-Senf

1 knappe Handvoll glatte Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel durch eine feine Raffel reiben. Kleine Reststücke der Zwiebel, die sich nicht mehr raffeln lassen, durch die Knoblauchpresse drücken. Zum Hackfleisch geben. Knoblauch dazu pressen. Mit Salz und Pfeffer grosszügig würzen - Hackfleisch ist ein Gewürzfresser!

Die Hackfleischmasse von Hand tüchtig verkneten (Siehe Einleitung). Zum Schluss sollte die Masse Ballen bilden.

Hackfleisch auf einer leicht eingeölten Unterlage zu vier, knapp 1cm dicken Rondellen formen. Am besten geht das mit Hilfe eines Metallringes.

Zwei Hackfleischrondellen mit dünn geschnittenem (ca. 1mm) Käse belegen, dabei einen knapp fingerbreiten Rand freilassen. Eine zweite Rondelle auflegen und die Ränder sorgfältig festdrücken. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken und mit den übrigen Zutaten für den Kräuterquark vermischen. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Hackfleisch eine halbe Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Pljeskavica auf jeder Seite 2 bis 2 1/2 Minuten scharf anbraten.