

Presseinformation

Vegane Ćevapčići mit herzhafter Rauchnote

Raucharomen von Red Arrow sorgen für den typischen Grillgeschmack

Bremen, 20.07.2017 - Traditionell werden Ćevapčići aus Lammfleisch geformt. Mit diesem Rezept können die gegrillten Rollen auch ohne Fleisch überzeugen. Verfeinert mit den Raucharomen von Red Arrow schmecken die veganen Ćevapčići aus Kidneybohnen und Kichererbsen aufregend rauchig und sorgen für Abwechslung auf dem Grillteller.

Erfunden wurden die gegrillten Hackfleischrollen bereits während des osmanischen Reiches und sind besonders in Südosteuropa sehr beliebt. Die Zubereitung und Länge der Ćevapčići variieren: Während sie in Bosnien und Herzegowina nur fünf cm lang geformt werden, sind in Serbien beispielsweise zehn cm lange Rollen üblich. Bulgarische Kebaptscheta sind sogar 20 cm lang. Serviert werden die Ćevapčići am liebsten pur oder im Fladenbrot. Dazu wird häufig frischer Salat, Zwiebeln, Paprika, cremiger Käse (Kajmak) oder Ajvar gereicht.

Es muss nicht immer nur Fleisch auf den Grill

Michael Quandt, Autor des Grillbuchs „Du grillst es doch auch“, hat zusammen mit Red Arrow eine vegane Variante des beliebten Fleischklassikers entwickelt. Die Rollen aus Kidneybohnen und Kichererbsen eignen sich perfekt zum Grillen und erhalten durch die Raucharomen von Red Arrow einen rauchig intensiven Geschmack - für die aus der Küche Südosteuropas typische Paprikanote sorgt die geräucherte spanische Paprika von Red Arrow.

Bester Rauchgeschmack ohne Schadstoffe

Red Arrow gewinnt die Raucharomen aus gereinigtem Rauch. In einem patentierten Verfahren werden Sägespänen, die bei der Holzproduktion anfallen, in einem Raucherzeuger unter Ausschluss von Sauerstoff erhitzt. Der Rauch wird anschließend mit Trinkwasser auskondensiert. In einem mehrstufigen Verfahren werden die unerwünschten und gesundheitsschädlichen Stoffe wie Teer, Asche und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) herausgefiltert und kommen

mit dem Grillgut gar nicht erst in Kontakt. Grillfans können die Raucharomen im Onlineshop unter www.redarrowshop24.com kaufen.

Rezept:

Vegane Ćevapčići aus Kidneybohnen, Champignons, Schalotten und Kichererbsen

(für 4 Personen)

Zutaten:

250 Gramm Kartoffeln

2 Schalotten

300 Gramm weiße Champignons

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 große Dose rote Bohnen

1 kleine Dose Kichererbsen

100 Gramm Walnüsse

120 Gramm Paniermehl

1/2 TL Kreuzkümmel

Salz

Pfeffer aus der Mühle

½ TL Red Arrow geräucherte spanische Paprika

1 Bund frischen Koriander

2 EL Portwein

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und in Salzwasser zwölf Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln sollten nicht zu weich sein. Die Champignons putzen, Stiele abschneiden und in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, zuerst die Schalotten drei Minuten anschwitzen, dann die Champignons dazugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Champignons mit Portwein ablöschen und so lange braten, bis die Flüssigkeit wieder verdampft ist. Die Knoblauchzehe schälen und klein hacken, Bohnenwasser abgießen und Bohnen abtropfen lassen, ebenso die Kichererbsen. Kartoffeln, Bohnen, Kichererbsen und Knoblauch in die Pfanne geben und fünf Minuten bei gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Hitze erwärmen. Abkühlen lassen. Die Pilze, Bohnen, Kichererbsen und Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Die Walnüsse in einer Küchenmaschine so lange zerkleinern, bis daraus eine leicht feuchte, gleichmäßige Masse entsteht. Walnüsse und Paniermehl zu der Pilz-Bohnen-Kartoffel-Masse geben, ebenso Kreuzkümmel und Koriander, und mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse kneten, mit Red Arrow geräucherter spanischer Paprika abschmecken.

Auf dem Grill

Aus der Masse ca. zwei bis drei Zentimeter dicke und acht Zentimeter lange Rollen formen. Im Tiefkühlfach eine Stunde kühlen, damit die Masse sich bindet und fest wird. Die Röllchen vor dem Grillen mit etwas Öl einstreichen, noch einmal salzen und pfeffern und auf dem Grill bei 140 Grad indirekter Hitze und geschlossenem Deckel von beiden Seiten für 20 bis 25 Minuten grillen, bis die Röllchen fest geworden sind und sich leicht vom Rost lösen lassen. Kurz vor dem Servieren die Röllchen in die direkte Zone des Grills setzen und von beiden Seiten jeweils zwei bis drei Minuten grillen, damit sie ein leichtes Grillmuster bekommen.

Über Red Arrow:

Red Arrow wurde 1960 von Dr. Clifford Hollenbeck gegründet, der sich ein neues Verfahren zur Herstellung von aus Primärrauchkondensaten erzeugten Raucharomen patentieren ließ. Heute ist Red Arrow Marktführer auf dem Gebiet der Räuchertechnologie und der einzige Hersteller mit einem breiten Angebot an Räucheranwendungen. Neben Raucharomen bietet das Unternehmen Grill- und Röstaromen sowie Bräunungsprodukte und geräucherte Gewürze und Zutaten an. Red Arrow ist heute in über 100 Ländern weltweit vertreten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.red-arrow-deutschland.de.

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright: Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

Kontaktdaten Red Arrow:

Red Arrow Handels-GmbH
Karl Bärwinkel
Verkaufsleiter
Hanna-Kunath-Str. 25
28199 Bremen
Telefon: +49 421 596 570
E-Mail: info@red-arrow-deutschland.de
Web: www.red-arrow-deutschland.de
Webshop: www.redarrowshop24.com

Pressekontakt:

crossrelations brandworks GmbH (GPRA)
Oeder Weg 7-9 (HH)
60318 Frankfurt
Telefon: +49-69 120 1848 12
E-Mail: rebecca.gleixner@crossrelations.de