

Herzegowina



Zwischen den Bergen Velez und Prenj, im Tal des Neretva-Flusses liegt Mostar, die Hauptstadt der Herzegowina. Das Wahrzeichen von Mostar ist die steinerne Alte Brücke. Sie galt seit vielen hundert Jahren als Verbindung von Abendland und Morgenland, als Symbol für ein friedliches Miteinander von Christen und Moslems. Doch seit dem Krieg ist Mostar eine zwei-

geteilte Stadt, der Westteil kroatisch-katholisch, der Ostteil muslimisch. Diese Mischung spiegelt sich auch in den Gerichten wider, die in Mostar auf dem Speisezetteln stehen.

„Hier hat man sich das Beste ausgesucht und miteinander kombiniert. Deswegen ist unsere Küche einfach perfekt“, sagt Damir und läßt es sich schmecken. Damir Ugljen, Student und Brückenspringer, lebt im Ostteil der Stadt, seine Oma, eine Kroatin, im Westteil. Damir bewegt sich ganz selbstverständlich durch die beiden Stadtteile. Bis vor kurzem war das nicht denkbar. Als ‚halber‘ Moslem war er im Westteil der Stadt nicht willkommen. Damir besucht oft seine Oma, um mit ihr zu kochen. Sie bringt ihm bei, wie man *Jelan Dolma*, Weinblätterrouladen, macht, eine alte Spezialität, die in Mostar auf ganz besondere Art und Weise zubereitet wird.

Als leidenschaftlicher Brückenspringer verbringt Damir sehr viel Zeit auf der Alten Brücke. Mit seinem Hobby finanziert er sein Studium. Es ist eine alte Tradition, daß die Sprünge von der Alten Brücke ‚bezahlt‘ werden. Schon vor 400 Jahren erhielten junge Männer vom osmanischen Sultan für ihre mutigen Sprünge einen Golddukaten. Heute honorieren die Touristen die waghalsigen Vorstellungen mit



Damir Ugljen lernt von seiner Oma Dobrila Cavic, wie man „Jelan Dolma“, gefüllte Weinblätter, macht.

Devisen. Das Springen macht hungrig, so sind die Brückenspringer immer glücklich, wenn sie von der Oma des jüngsten Brückenspringers Germa zum Essen eingeladen werden. Diesmal gibt es *Sogan-Dolma* und *Cevapcici*: Dank eines Geheimrezeptes schmeckt es den jungen Männern besonders gut!

Soagan Dolma

Gefüllte Zwiebeln und Paprikaschoten

Soagan Dolma sind mit Fleisch gefüllte Zwiebeln und Paprikaschoten. Typisch für die Gegend um Bosnien/ Herzegowina werden die Speisen lediglich mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt. So können sich die Aromen einzelner Zutaten richtig entfalten und werden nicht von starken Gewürzen überdeckt.

Zutaten für 4 Personen:

500g Kalb- oder Rindergehacktes,
5 Zwiebeln (1 kleine gehackt für die Füllung),
4-5 Knoblauchzehen,
5-6 kleine Paprikaschoten,
2 junge Möhren,
1 Tasse Reis,
passierte Tomaten,
etwas Wasser in die Füllmasse, damit sie nicht zu fest wird,
Salz,
Pfeffer,
Öl zum Braten



Die gefüllten Zwiebeln und Paprika von Germas Oma Zehra Saric.

Die Zwiebeln an der Wurzel- und Stengelseite abschneiden und im kochenden Salzwasser etwa 10 min blanchieren. Daraufhin abkühlen lassen und dann vorsichtig Hülle für Hülle abstreifen.

Das Gemüse fein würfeln, mit der Fleischmasse und dem Reis vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser zugeben, damit die Masse nicht zu fest wird. Paprikaschoten und die Zwiebelhüllen füllen. Etwas Öl in einen Topf geben und das gefüllte Gemüse hineinlegen. Passierte Tomaten über das Gemüse verteilen, warmes Wasser dazugießen bis das Gemüse bedeckt ist, und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 40 min kochen lassen.

Jelan Dolma

Weinblätterraouladen

Jelan Dolma sind Weinblätterraouladen die sowohl vegetarisch als auch mit Fleisch zubereitet werden können. Sie eignen sich optimal als Vorspeise oder als Beilage zu Fisch oder Fleisch. An heißen Sommertagen kann man sie auch kalt essen.

Zutaten für ca. 60 Rouladen:

60 junge Weinblätter,
1kg Frühlingszwiebel,
ein großes Bund Nanaminze,
1 Tasse Reis,
Öl zum Braten



Weinblätter im kochenden Salzwasser 3-4 min blanchieren. Minze und Frühlingszwiebeln fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten, Reis dazugeben und noch 1-2 min weiterdünsten. Die Blätter mit der flachen Seite auf die Arbeitsfläche legen, Füllmasse darauf verteilen und die Blätter seitlich etwas einschlagen und aufrollen. Gekonnt aufgerollt halten die Weinblätter von alleine. Etwas Öl in einen Topf geben, die Rouladen so hineinlegen, daß die Öffnung unten ist, mit Wasser bedecken und zugedeckt etwa 40 min kochen.

Tip:

- Wenn man die Weinblätterraouladen mit der offenen Seite nach unten in den Topf legt, sind sie nach dem Herausnehmen eigentlich fest verklebt. Wem das zu unsicher ist, oder wer nicht genug Übung im Rollen hat, kann natürlich auch einen Zahnstocher oder einen Faden zum Verschließen nehmen.

Čevapčići

Fleischbällchen

Čevapčići sind beliebte und einfach zuzubereitende Fleischbällchen, die auf der Balkanhalbinsel sehr verbreitet sind und in vielen Variationen vorkommen. In der Herzegowina nimmt man Rind oder Kalbfleisch und die **Čevapčići** sind kleiner als anderswo.

Zutaten für 2-4 Personen:

300g Kalbfleisch halb von der Schulter, halb von der Hüfte,
1EL Semmelbrösel,
1TL Natron,
Salz,
Pfeffer,
Öl zum Braten



Die Zutaten gut vermischen und kleine Röllchen formen. Auf dem Grill oder in etwas Öl gar braten.

Tip:

- Man kann die Röllchen natürlich auch aus Schweinehack, Kalbshack oder Lammhack zubereiten. Als Beilage eignen sich Reis oder Bulgur und Salat. Dazu reicht man die Gewürzmischung Ajvar und gehackte Zwiebeln.

Djulfatma

Dessert

Djulfatma ist ein Gebäck für das man sehr viel Erfahrung braucht. Das Gelingen hängt sowohl von der Konsistenz des Teiges ab, als auch von der Qualität des Zuckersirups, in den die Küchlein getunkt werden. Etwas Geduld muß man auch mitbringen, da man dieses leckere Dessert erst drei Tage später genießen kann. Dann ist der Sirup komplett eingezogen und entfaltet den eigentlichen Geschmack des Gebäcks.

Zutaten:

Für den Teig:

300g Butterschmalz,
1 Ei,
1 kleinerer EL Backpulver,
400 g Mehl

Für den Zuckersirup:

800 g Zucker,
2 l Wasser,
1 Zitrone



Alle Zutaten (für den Teig) zu einem glatten Teig kneten und daraus handtellergroße, ca. 2-3 cm dicke Küchlein formen. Bei 200 °C etwa 20 min backen.

Für den Zuckersirup 800 g Zucker in 2 l Wasser aufkochen und 2-3 h auf kleiner Hitze köcheln. Zum Schluß eine Zitrone in Scheiben dazu geben. Den heißen Sirup sofort über die Küchlein gießen und 2-3 Tage durchziehen lassen.