



Rezept von Split (Kroatien)

Dieter

Tintenfischrisotto

In Kroatien kam ich in den Genuss eines Tintenfischrisottos, was also durchaus auch eine hervorragende Variante zum „normalen“ Risotto ist! Leider weiss ich nicht genau, wie man das ganze Risotto so schwarz hinkriegt (Tinte des Fisches? Aber wo kriegt man die bloss her?) aber ich bin sicher, dass der neugierige und Kochbücher Lesende, bzw. Internetkundige, bei dem das Wasser im Munde bereits zusammenläuft dies irgendwie ausfindig machen kann! (Würde mich dann auch interessieren!)

Dazu kommen gewürfelte Tintenfischteile, die dann zum „Standardrisotto“ dazugemischt werden.

Rezept von Sarajevo (Bosnien - Herzegowina)

Dieter

Dveri - Polenta

Gestern Abend assen wir in einem mit Knoblauch- und Zwiebelzöpfen, mit Maiskolben und alten Ackerbaugeräten dekorierten heimeligen Gasthof "Znacht" und ich bekam Folgendes aufgetischt:

Man nehme eine Portion Polenta fertig gekocht und richte sie in einem „Mucheli“ (kleine Schüssel) an. Dann streut man je nach Lust mehr oder weniger gehackten Knoblauch darüber (man darf die Stückchen ruhig zwischen den Zähnen spüren). Dazu kommt noch grob geschnittenes Trockenfleisch (Salsiz, Landjäger oder ähnliches auch möglich), das man auch über der Polente verteilt. Nun kommt über das Ganze ein Spiegelei (das Eigelb noch flüssig) und darüber eine Mischung aus Sauerrahm mit Fetamöcklein und fertig ist die Dveri - Polenta.