

Buzara – kroatischer Schmortopf mit Meeresfrüchten

Die mediterrane Küche am Meer ist vollgepackt mit leckeren, gesunden Aromen von Olivenöl, Meeresfrüchten, Knoblauch und süßem Wein aus der Region. All diese Zutaten sind für die Zubereitung eines der authentischsten kroatischen Gerichte der Küste, Buzara, unerlässlich.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Scampi
- 4 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Cognac
- 200 ml Weißwein
- Rosmarin, Salz und Pfeffer
- Vegata (getrocknetes Suppengewürz)
- 1 EL Semmelbrösel



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark und einem Teelöffel geschnittener Petersilie in Olivenöl andünsten. 1 kg Scampis hinzufügen sowie mit Salz, Pfeffer und etwas vom getrockneten Suppengewürz nachwürzen. Nach Geschmack etwas Rosmarin zugeben und unter Rühren mit Weißwein und 1 TL Cognac ablöschen.

Das Ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen und anschließend die Semmelbrösel dazugeben und kurz eindicken lassen.



Es gibt zwei gängige Buzara-Sorten: "na bijelo" oder "na crveno", die auf die weiße oder rote Farbe der Buzara-Sauce verweisen.

Wir haben oben die weiße Buzara-Version erläutert. Um die rote Version zuzubereiten, fügen Sie einfach etwas Tomatensauce und frische Tomaten hinzu und verwenden eventuell Rotwein anstelle von Weißwein.

Buzara bedeutet einfach, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Wein zu verwenden, um eine Sauce zuzubereiten, die die Meeresfrüchte nicht überlastet.