

Sataras Kroatischer Gemüseintopf von NENYA

Mengen für 10 Personen

800 g Paprika	
800 g Tomaten	
3.0 Stück Auberginen	
400 g Bohnen	
1.0 kg Zwiebeln	Zunächst werden die Zwiebeln geschält und fein gewürfelt. Die Paprika wird gewaschen und entkernt und wie die Tomaten/Aubergine/Bohne in größere Würfel geschnitten. Die gewürfelten Zwiebeln glasig anbraten. Danach gibt man die geschnittenen Paprikawürfel/Aubergine/Bohnen dazu und lässt das Ganze etwa 10 Minuten vor sich hin köcheln.
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst. Die gewürfelten Tomaten und den ausgepressten Knoblauch mit dazu geben.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Den Bouillon dazufügen. Der Sataras wird nach Geschlack gesalzen (Vegeta nicht vergessen!) und gepfeffert und muss nun bei niedriger Hitze in einem ausreichend großen Topf bei geschlossenem Deckel für etwa 10 Minuten garen.
500 g Risottoreis	Nach 10 Minuten den Reis hinzufügen, alles kurz aufkochen lassen und bissfest garen. Wichtig: der Reis darf nicht zu weich sein.
1.0 dl Olivenöl	Mit Olivenöl und Ajvar abschmecken.
60 g Tomatenpuree	AJVAR
1.0 kg Brot	In Kroatien isst man sehr gerne Brot zu Eintöpfen, so dass Sataras vielerorts mit frischem Weißbrot, etwas Frischkäse (Brunch) und einem grünem Salat serviert wird. Wer mag, kann den kroatische Gemüseintopf noch mit etwas Ajvar verfeinern. Alternativ passen natürlich auch gekochter Reis, Kartoffelpüree oder Polenta als Beilage sehr gut.
2.0 Stück Salat	