Vermutlich ist meine in der frühen Kindheit in die Spur gelegte Liebe zur Balkanküche der Grund dafür, dass ich überhaupt so gern was mit **Reis** esse. Tatsächlich waren „die Jugoslawen“, in deren Restaurants unser Vater uns gern ausführte, seinerzeit noch nicht zwingend mit Fritteusen ausgerüstet. Deshalb gab's zu **Cevapcici**, **Raznjici** und **Pljeskavica** entweder Pfannenkartoffeln oder eben **Djuvecreis**. Der war mir Gemüse (mmmh, lecker...) durchsetzt und durch Tomatensauce rot gefärbt. Ich mochte das. Und trotzdem habe ich mich über viele Jahre nicht daran versucht, sondern eher an solch Klassikern der deutschen Fernsehküche wie „**Serbisches Reisfleisch**“ oder aber am türkisch-persisch-arabischen **Pilaw**. Das verbindende Element dabei ist, dass der Reis zusammen mit seinen Zutaten in einem Topf bzw. einer Pfanne in der Sauce gegart wird.

Dieses Prinzip teilen die erwähnten Gerichte mit dem italienischen Risotto und der spanischen Paella. Bedeutet aber auch: Eigentlich entstehen hier Eintöpfe. Nur der/die/das gute, alte Djuvec, das wird vorwiegend als Beilage gereicht. Falls nicht, sind die Grenzen zu den Mischungen aus Reis, Gemüse (Tomaten, Paprika) und Fleisch fließend. Bleiben wir als beim balkanesischen Rezept.

Die Zutaten (für 4 Beilagenportionen):

250 g Langkornreis

500 ml Rinder- oder Gemüsebrühe

1 große („normale“ oder rote) Zwiebel

2 bis 4 Knoblauchzehen

2 rote Paprika

1 Fleischtomate

120 g TK-Erbesen

80 g Ajvar

1 Döschen Tomatenmark

Butter, Olivenöl

Paprikapulver (edelsüß oder rosenscharf), Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Eine Vorbemerkung: Menschen aus Kroatien und umliegenden Gebieten schwören, dass in den Djuvec „**Vegata**“ gehört, was euphemistisch als „Würzsalz“ bezeichnet wird, aber zu 15

Prozent aus Mononatriumglutamat besteht. Das Zeug ist in Südosteuropa und allen Teilen der Welt, wo Menschen aus diesen Regionen leben, ungeheuer populär; mindestens so sehr wie bei uns Maggi. Ich rate vom Gebrauch dieser Würze ab.

Und los geht's. Pell die Tomate und entferne ihr Kerngehäuse mit einem Esslöffel. Zerleg das Fleisch in kleinstmögliche Würfel. Auch die Paprikaschoten sollten mit dem Sparschäler bearbeitet werden, um dann kleine Würfel aus dem Fruchtfleisch zu schneiden. Außerdem würfelst du die Zwiebel und legst die Knoblauchpresse parat. In einem Schmortopf, der groß genug für das Ganze ist, erhitzt du Olivenöl zusammen mit einem Stich Butter. Schwitze die diversen Würfel darin an. Dreh die Flamme bisschen höher und röste Paprikapulver und Tomatenmark an. Ist alles schön homogen, kannst du schon einmal mit Salz und schwarzem Pfeffer vorwürzen. Nun schwitzt du auch noch den Reis unter stetigem Rühren an. Perfekt ist er, wenn du einen leicht nussigen Geruch wahrnimmst. Dann gießt du ca. drei Viertel der Brühe an, rührst alles gut durch und lässt den/die/das Djuvec bei geschlossenem Deckel und kleinster Flamme ungefähr 20 Minuten garen. 10 bis 8 Minute vor Schluss rührst du das Ajvar hinein und hebst die Erbsen unter. Zwischendurch solltest du testen, ob genug Flüssigkeit drin ist und bei Bedarf Brühe nachgießen.

Am Ende sollte der Djuvecreis insgesamt eine homogene, nicht zu trockene Masse ergeben. Du wirst feststellen, dass meistens nur noch mehr Salz für den perfekten Geschmack vonnöten ist. Klassisch wird der/die/das Djuvec übrigens als geformte Halbkugel serviert. Hast du eine passende Müslischale oder Tasse, füllst du sie aus dem Topf, drückst den Inhalt gut zusammen und stürzt ihn dann auf den Teller des jeweiligen Mitessers.

Die Varianten:

Zwei Eigenschaften unterscheiden den/das Pilaw vom Djuvecreis: Es enthält weder Tomaten, noch Paprika, und die Konsistenz ist körnig. Das gelingt, wenn man Pilaw wie Reis pur quellen lässt. Erst musst du Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, dann gibst du den Reis und die doppelte Menge Brühe dazu. Lass die Chose aufkochen, setz dann den Deckel auf. Nun darf der/das Pilaw 10 bis 15 Minuten ohne Hitze vor sich hin quellen. Allerdings wird Pilaw immer mit mindestens einer Gemüsesorte hergestellt – zum Beispiel mit Möhren, grüner Paprika, Kichererbsen, Linsen usw. Die werden jeweils separat vorgegart und erst zu Servieren untergehoben. In der persischen Richtung kommen oft Trockenfrüchte (Aprikosen, Rosinen, Pflaumen) und Mandeln oder Nüsse dazu. Mein Lieblings-Pilaw enthält übrigens gelbe

Paprika, Rosinen und Erdnüsse(!).

Sowohl bei Djuvec, als auch Pilaw wird durch Beigabe von Fleisch oder Fisch aus der Beilage ein Hauptgericht. Beim Djuvec werden Fisch oder Fleisch in relativ kleinen Würfeln mit der Zwiebel-Knoblauchmischung angebraten bevor es weitergeht wie oben beschrieben. Ähnlich wie beim Gemüse werden die Fleisch- und Fischelemente zum Pilaw separat gebraten und dann hineingemischt. Und um es kurz zu schildern: Djuvec mit Schwein-, Lamm- oder Rinderhack ist dann das, was die meisten deutschen Esser als „serbisches Reisfleisch“ bezeichnen würden.