Serbisches Hacksteak
Pljeskavica

Pljeskavica ist ein saftiges, würziges Hacksteak aus dem Balkan (vor allem Serbien oder Bosnien), das wie ein großer Burger gegrillt oder gebraten wird. Für authentischen Geschmack verwendet man grob gewolftes Rind- oder Schweinefleisch, kräftige Gewürze, manchmal Natron für Textur, und serviert es mit Somun, Ajvar und rohen Zwiebeln.

Herkunft: Serbien und Montenegro
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Rindfleisch frisch gehackt
300 g Schweinefleisch frisch gehackt
2 Zwiebel(n)
5 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Paprika edelsüß
1 Tag(e) Paprika rosenscharf
1 TL Salz
1 TL Pfeffer schwarz
1 Prise Backpulver für eine lockere Textur

Vorbereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken.
Das Fleisch vorbereiten: Hackfleisch in eine Schüssel geben. Dann Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Salz und Pfeffer zufügen. Wenn gewünscht, in Wasser gerührtes Backpulver hinzufügen, es macht die Pljeskavica lockerer.
Die Hackfleischmasse mindestens 3 bis 5 Minuten kräftig kneten, bis die Masse bindet. Langes Kneten verbessert Saftigkeit. Das Hackfleisch in 4 flache, runde Patties formen (etwas größer als Brötchen, da sie beim Garen schrumpfen). In die Mitte leicht eindrücken, damit sie gleichmäßig garen. Das Fleisch etwa 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank festigen lassen, dies hilft beim Grillen.

Zubereitung

Varianten

Gurmanska pljeskavica: Mit Käse und Speck gefüllt oder belegt für extra Reichhaltigkeit.
Leskovacka pljeskavica: sehr scharf, mit Zwiebeln; geschützte Herkunftsbezeichnung
Pleskavic Sharri pljeskavica: albanische Variante aus dem Sharri Gebirge gefüllt mit Käse (Kaschkawal)
Hajducka pljeskavica: aus Rindfleisch mit geräuchertem Schweinefleisch
Vranjska pljeskavica: aus Schweinefleisch
Pljeskavica à la Mostar: gefüllt mit Schafskäse, dazu geröstete Zwiebeln

© 2026 coquina.de