

Cevapcici selbst gemacht

Für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	500 g Hackfleisch, gemischt	2 Zwiebeln, rot
4 Knoblauchzehen	2 EL Paprikapulver, scharf	2 EL Paprikapulver, edelsüß
1 Bund Petersilie	Olivenöl	2 TL Backpulver
3 EL Paniermehl	3 EL Wasser	1 EL Fondor
Salz, Pfeffer		

Zwiebeln und Knoblauchzehen in klitzekleine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken. Das Hackfleisch unter Zugabe von 1 EL Olivenöl in eine ausreichend große Rührschüssel geben. Alle Zutaten dazugeben, mit dem Knetaken des Handmixers alles gut durchmischen und für die richtige Konsistenz etwas Wasser zufügen. Den Teig mit Fondor, Pfeffer und Salz abschmecken und dann 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit alle Gewürze gut durchziehen können.

Den Teig in daumengroße Röllchen formen. In heißem Olivenöl braten, die Röllchen dabei öfter wenden, damit sie schön gleichmäßig gebräunt werden.

Als Beilage dazu Reis, buntes Paprikagemüse und gebräunte Zwiebelringe oder auch Kartoffelpüree und Speckbohnenpäckchen reichen. Oder die Cevapcici als Fingerfood auf einem Buffet servieren.

NN am 23. Mai 2025