

selbstgemachte

Cevapcici

Was wir dazu benötigen:

Zeit: 10min Zubereitung

20min Vorbereitung

1kg	Schweinehackfleisch
2	rote Zwiebel
1	weiße Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Chiliflocken (bei Bedarf)

Das Gericht ist supereinfach in der Zubereitung, also Finger weg von den Fertigprodukten, hier könnt Ihr selber würzen und es sind keine Geschmacksverstärker im Futter.

Die roten Zwiebeln kleinschneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Nun den Knoblauch in feine Stücke schneiden (nicht pressen) und die ganzen Zutaten miteinander in einer Schüssel gut vermengen. (Vorsicht mit den Chiliflocken....) Nun die Hackfleischmasse in ca. 2cm dicke und 10cm lange Rollen formen.

Den Grill auf ca. 200-230°C anheizen, die Grillmatte auf den Rost legen und die Cevapcici von jeder Seite (4) ca. 2 Minuten anrösten. Unbedingt durchgaren!!!

Die weiße Zwiebel in grobe Stücke schneiden und als Beilage reichen. Perfekt dazu passt Ajvar als traditioneller Fleisch-Dip für Balkan-Gerichte (in jedem Supermarkt erhältlich)

Ich wünsche guten Appetit.

BigAlex.de

