

Cevapcici mit Djuvec-Reis und Ajvar



Zutaten für vier Personen:

500 g Rinderhackfleisch
1/3 Zwiebel, sehr fein gewürfelt
1 TL Salz
etwas Chilisalز
Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Gyros Gewürzmischung
1 TL Paprika Rosen scharf
1 Ei
1 EL gefriergetrocknete Petersilie
1 EL Mehl
1 EL Olivenöl
Ajvar (aus dem Glas)

1. Rinderhackfleisch mit den Zutaten (außer Mehl und Olivenöl) gut vermengen und kneten. Zum Schluss den EL Mehl einarbeiten. Einige Minuten ruhen lassen.
2. Die Masse zu einem ca. 20 cm langen Laib formen und diesen Laib zuerst längs teilen, dann quer acht mal, d.h. in insgesamt 16 Teile.
3. Diese Teile zuerst zu Bällchen und dann zu ca. 10 cm langen Würstchen formen.
4. Die Cevapcici in Olivenöl bei mittlerer Hitze gut durchbraten.

Hinweise:

Ein deftiges Gericht aus dem Balkan. Dazu am besten Bier servieren.

Das Bild zeigt die Cevapcici mit Djuvec-Reis und Tsatsiki. Im kroatischen Original wird in der Regel Ajvar statt Tsatsiki gereicht. Rezept für Djuvec-Reis siehe unter Beilagen. Ajvar kann man im Glas fertig kaufen.

Portionsgrößen: 3-4 Würstchen pro Person, ca. eine Tasse Djuvec-Reis und 2 EL Tsatsiki. Die Reste lassen sich im Kühlschrank gut einen Tag aufheben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, kroatisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023