Cevapcici auf serbische Art

Mit diesem einfachen Rezept sind die Cevapcici auf serbische Art im Handumdrehen fertig. Unwiderstehlich! Auf dem Bild sind sie mit Zwiebeln, Rosmarin und Tomaten angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

500 g	Faschiertes (vom Schwein und Rind)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Muskat
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Mehl (zum Wenden)
Nach Belieben	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Cevapcici auf serbische Art zu Beginn das Faschierte in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen schälen und äußerst fein hacken, zum Fleisch geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und die Zutaten gründlich durchmengen. Erneut mit den Gewürzen abschmecken.

2. Die Hände anfeuchten und aus dem Fleischteig kleine Würstchen formen. Wichtig: Die Enden dürfen nicht spitz zulaufen, die Würstchen sollen überall gleich dick sein. Die fertig geformten Cevapcici im Mehl wenden, in eine Schüssel geben und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Nach der Ruhezeit eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Cevapcici darin von beiden Seiten knusprig braten. Alternativ kann man sie auch auf dem Grill oder im Ofen zubereiten. Dazu müssen sie vorher gründlich mit Öl eingepinselt werden.

Tipp

Zu den Cevapcici auf serbische Art wird traditionell Ajvar gereicht, eine scharfe Paprikapaste. Passende Beilagen: Rohe oder geröstete Zwiebeln, Rohkostsalate, Tomatenreis, Weißbrot, Bratkartoffeln.