# Cevapcici im Speckmantel

Manche bezeichnen dieses Rezept als typisches Gericht für Männer. Aber natürlich dürfen auch Frauen die pikanten Cevapcici im Speckmantel genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 g | Faschiertes (vom Rind und Schwein) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 60 g | Käse (gerieben) |
| 60 ml | Schlagobers |
| 4 EL | Semmelbrösel (oder Paniermehl) |
| 1 TL | Salz |
| 1 EL | Pfeffer |
| 1 EL | Paprikapulver |
| 1 TL | Currypulver |
| 8 Scheiben | Speck |

## Zubereitung

1. Für die Cevapcici im Speckmantel zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Käse reiben. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Käse, Schlagobers und Semmelbrösel (alternativ: Paniermehl) vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Currypulver würzen und alles noch einmal gut durchmischen.

2. Aus der Fleischmasse ca. 4 cm dicke und 8-10 cm lange Röllchen (Cevapcici) formen. Jedes Röllchen mit einer Scheibe Speck umwickeln und leicht andrücken. Auf den heißen Grill legen und unter mehrmaligem Wenden ca. 10-15 Minuten braten. Sofort servieren.

## Tipp

Zu den Cevapcici im Speckmantel schmeckt Krautsalat.