Cevapcici gegrillt

Die Cevapcici gegrillt sind ein Klassiker aus der Balkanküche. Ein Rezept für die nächste Sommer Grill Party.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

500 g	Faschiertes
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 EL	Paprika edelsüss
0.5 EL	Paprikapulver (geräuchert)
Nach Belieben	Chilipulver
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Petersilie (gehackt)
2 EL	Schlagobers
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Cevapcici gegrillt** die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

2. Das Faschierte in eine große Schüssel geben und alle anderen Zutaten dazu geben. Mit den Hände oder einer Küchenmaschine auf niedriger Stufe gut vermischen.

3. Danach aus das der Masse kleine Röllchen formen und im Kühlschrank eine Stunde durchziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Grill vorheizen und danach die Cevapcici bei großer Hitze rundum

grillen.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Zu den gegrillten Cevapcici einen Sauerrahm Dip oder klassisch Ajvar reichen.