# Cevapcici im knusprigen Speckmantel

Grillen kann man ja Gott sei Dank zu jeder Jahreszeit. Außerdem lässt sich das Rezept für Cevapcici im knusprigen Speckmantel auch prima in der Pfanne zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Faschiertes (vom Schwein und Rind) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 50 g | Käse |
| 50 ml | Schlagobers |
| 3 EL | Semmelbrösel |
| 1 TL | Salz |
| 1 EL | Pfeffer |
| 1 EL | Paprikapulver |
| 1 TL | Currypulver |
| 8 Scheiben | Speck |

## Zubereitung

1. Für die Cevapcici im knusprigen Speckmantel zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken, mit dem Faschierten in eine Schüssel geben. Geriebenen Käse, Schlagobers, Pfeffer, Salz, Currypulver und Paprikapulver zufügen. Alle Zutaten gut durchmengen und zu einem gleichmäßigen Teig kneten.

2. Aus dem Fleischteig etwa 8 Zentimeter lange Cevapcici formen und um jedes eine Speckscheibe wickeln. Auf dem vorgeheizten Grill rund 10 Minuten lang grillen, dabei mehrmals wenden.

## Tipp

Die Cevapcici mit Ketchup, Tomatensugo oder Ajvar servieren. Als Beilagen passen Salate, Kartoffeln oder Reis.