

# 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	<a href="#">Faschiertes</a> (vom Rind und Schwein)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
60 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
60 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
4 EL	Semmelbrösel (oder Paniermehl)
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	Paprikapulver
1 TL	Currypulver
8 Scheiben	<a href="#">Speck</a>

## 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.