

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	Hackfleisch (vom Rind und Schwein)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
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, Sahne 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.