

# Cevapcici in der Heißluftfritteuse

Mit diesem Rezept gelingen die beliebten Cevapcici in der Heißluftfritteuse problemlos. Außen knusprig und innen saftig so wie sie eben sein sollten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

|        |                                                             |
|--------|-------------------------------------------------------------|
| 700 g  | <a href="#">Faschiertes</a> (gemischt vom Schwein und Rind) |
| 150 g  | <a href="#">Zwiebel</a>                                     |
| 3 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                               |
| 1.5 TL | <a href="#">Salz</a>                                        |
| 0.5 TL | Natron                                                      |
| 1 TL   | <a href="#">Pfeffer</a> (gemahlen)                          |
| 2 TL   | Paprikapulver (edelsüß)                                     |
| 1 TL   | Paprikapulver (rosenscharf)                                 |
| 1 EL   | Olivenöl                                                    |

## Zubereitung

1. Für die **Cevapcici in der Heißluftfritteuse** die Zwiebel schälen und sehr fein zerhacken, die Knoblauchzehen ebenfalls schälen. Das Faschierte aus Schweine- und Rindfleisch in eine große Schüssel geben. Das Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Natron und Olivenöl zugeben. Die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse hinzu pressen.
2. Jetzt mit den Händen oder mit der Küchenmaschine zirka 10 Minuten kräftig verkneten. Aus der Fleischmasse zirka 10 cm lange, daumendicke Cevapcici formen. Auf einen Teller legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, gerne auch über Nacht durchziehen lassen.
3. Die Cevapcici in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen, möglichst wenig übereinander schichten und bei 190 °C zirka 12 Minuten frittieren. Zur Hälfte der Garzeit einmal wenden.

**Unsere Empfehlung**

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



**Tipp**