Cevapcici

Die deftigen Cevapcici kann man ganz unkompliziert im Ofen backen, braten oder auf den Grill legen. Das Rezept ist einfach und passt für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

800 g	Faschiertes (vom Schwein)
200 g	Faschiertes (vom Rind)
100 g	Faschiertes (vom Lamm)
1 TL	Zucker
1 TL	Speisesoda
1 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
2 EL	Öl
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für **Cevapcici** das faschierte Fleisch von Schwein, Rind und Lamm in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Speisesoda, Pfeffer, Salz und Öl gut mischen und durchkneten. 15 Minuten ziehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Anschließend Cevapcici nach Belieben formen und auf ein Backblech legen. (Das Faschierte ist ölig genug, das Backblech nicht mehr einfetten.) Das Blech mit Alufolie zudecken und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten brutzeln lassen.

3. Währenddessen die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Zwiebel roh zu den Cevapcici servieren.

Tipp

Die Cevapcici mit Brot und einem Salat auf den Tisch bringen.