Einfache Cevapcici

Dieses Rezept ist ebenso schnell wie lecker: Solch einfache Cevapcici dürfen auf keinem Grillfest fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

0.5 kg	Faschiertes
320 g	Lammfleisch (gehacktes)
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
0.5 TL	Oregano
2 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
4 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für einfache Cevapcici zuerst die Knoblauchzehen schälen und zu dem Faschierten pressen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und alles gründlich vermengen. Das Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen, mit dem Faschierten vermischen und dann aus der Masse kleine Röllchen formen. Diese 2 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Grill mit Öl einpinseln und erhitzen. Die Röllchen auf dem heißen Grill rundherum knusprig braten. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zusammen mit den fertigen Cevapcici servieren.

Tipp

Wenn die einfachen Cevapcici etwas schärfer werden sollen, einfach eine feine gehackte Chilischote unter das Fleisch mischen oder das Fleisch mit Chilipulver abschmecken.