Griechische Cevapcici

Ob vom Grill oder aus der Pfanne, kleine griechische Cevapcici schmecken immer gut - vorausgesetzt man kennt das richtige Rezept!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 7 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

500 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Bund	Petersilie
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Majoran
2 EL	Rapsöl
4 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für griechische Cevapcici zunächst den Grill anheizen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

2. Faschiertes mit der zerlassenen Butter, Petersilie, Knoblauch und Mehl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, evtl. mit Majoran abschmecken. Aus der Masse ca. 4 cm lange fingerdicke Würstchen formen.

3. Die Cevapcici mit Öl bestreichen und auf dem heißen Grill ca. 5-7 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden und immer wieder mit Öl bepinseln. Währenddessen die Zwiebeln schälen

und in Ringe schneiden. Mit den Cevapcici servieren.

Tipp

Traditionell werden griechische Cevapcici mit Tzatziki und Tomatenreis serviert.