

Serbische Cevapcici

Die Serbischen Cevapcici sind überall beliebt und dürfen auf keinem Grillfest fehlen. Ein einfaches Rezept mit Schweine Faschiertem zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

600 g Faschiertes (vom Schwein)
3 Stk. Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver (rosenscharf)
1 TL Chilipulver
0.5 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Packung Backpulver

Zubereitung

1. Für die **Serbischen Cevapcici** die Knoblauchzehen schälen und in einem Mörser zerstoßen. Das Faschierte in eine Schüssel geben, Paprikapulver, Chilipulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen. Abschließend das Backpulver dazu geben und zirka 5 Minuten lang verkneten. (durch das Backpulver werden die Cevapcici locker)
2. Zirka Tischtennisbälle große Fleischkugeln formen, diese flach rollen. Im Kühlschrank etwa 2 Stunden durchziehen lassen.
3. Die Cevapcici entweder mit Öl in einer Pfanne braten, oder auf dem Grill zubereiten.

Tipp

Wer möchte, kann die Serbischen Cevapcici Fleischmasse noch mit einer klein gehackten Zwiebel verfeinern.

