

# Cevapcici - das Original ganz einfach

Mein Familienrezept ist der Balkan-Klassiker schlechthin. Die traditionellen Hackfleisch-Röllchen können ganz einfach in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet werden.



233 Bewertungen

Vorbereitungszeit

30 Min.

Zubereitungszeit

10 Min.

Gesamtzeit

40 Min.

Portionen: 4 Personen    Kalorien pro Portion 416 kcal

## ZUTATEN

ERGIBT CA. 25 STÜCK BEI CA. 30 GRAMM PRO CEVAPCICI

**DIE CEVAPCICI MÜSSEN MINDESTENS 2 STUNDEN GEKÜHLT WERDEN**

- 700 g Hackfleisch, gemischt (halb Schwein, halb Rind) ODER nur Rind (wird aber etwas trocken)
- 150 g Zwiebel sehr fein geschnitten, gehackt oder gerieben
- 3 Knoblauchzehen gerne auch mehr für Knobi-Fans
- 1,5 TL Salz
- 1/2 TL Natron
- 1 TL schwarzen Pfeffer, gemahlen
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Paprikapulver rosenscharf
- 1 EL Olivenöl plus Olivenöl zum braten

## ANLEITUNG

1. **HINWEIS VORWEG:** Vom Cevapcici Grundrezept sind in den Balkanländer viele Variationen bekannt. Beinahe jeder Landstrich bevorzugt andere Fleischsorten, Gewürze und Zubereitung. Oft wird auch Rindfleisch mit Lammfleisch kombiniert und kein Schweinefleisch verwendet. Gemeinsam haben alle Varianten, dass das Fleisch zweimal gewolft wird, dabei kommt im zweiten Durchgang die Zwiebel fein gehackt oder gerieben hinein. In manchen Rezepten wird auch nur Knoblauch und keine Zwiebel verwendet. Die Cevapcici werden zudem lange geknetet und lange gekühlt.
2. Zuerst schälst Du die **Zwiebel** schneidest sie in ganz feine Würfel. Die 3 **Knoblauchzehen** schälen (sie werden direkt mit der Knoblauchpresse zum Fleisch gepresst).

**TIPP:** Du kannst selbstverständlich mehr Knoblauchzehen verwenden. Wenn Du einen intensiven Knoblauchgeschmack möchtest empfehle ich Dir 4-5 Zehen.



3. Das **Hackfleisch** gibst Du in eine Schüssel gemeinsam mit den **Zwiebelwürfeln**, 1,5 TL **Salz**, 2 TL Paprikapulver **edelsüß**, 1 TL Paprikapulver **rosenscharf**, 1 TL **Pfeffer**, ½ TL **Natron**, 1 EL **Olivenöl** und presst mit der Knoblauchpresse die 3 **Knoblauchzehen** dazu. Alternativ mit der Zesterreibe reiben.



4. Nun knetest Du die **Hackfleischmasse 10 Minuten** mit den Händen oder mit der Küchenmaschine und im Anschluss noch einmal kurz mit den **Händen**.

***HINWEIS:** Im Gegensatz zu den original Rezepten verwende ich Fleisch das nur einmal beim Metzger durch den Fleischwolf gedreht wurde, weil ich finde es auch so sehr lecker.*



5. Jetzt formst du aus der **Fleischmasse** daumendicke (ca. 2 cm) ca. 10 cm lange **Cevapcici-Röllchen**. Am besten wiegst Du etwa **30 g Hackfleisch pro Fleischröllchen** ab, so werden sie schön gleichmäßig.



6. Die **Cevapcici** legst Du nebeneinander (gerne auch enger) auf einen Teller und deckst sie gut mit **Frischhaltefolie** ab. Für **mindestens 2 Stunden** an der kältesten Stelle (=über dem Gemüsefach oder in der 0 Grad Zone) lagern und durchziehen lassen.

***TIPP:** Du kannst auch, wie manche Kroaten, die Cevapcici von einem auf den anderen Tag kühlen und durchziehen lassen. Meine Empfehlung ist dann aber auf jeden Fall, dass Dein Hackfleisch frisch am gleichen Tag vom Metzger oder Dir durch den Fleischwolf gedreht wurde und wirklich sehr frisch ist.*



7. Jetzt gibst Du **Olivenöl** in eine beschichtete Pfanne, so dass ca. 2-3 mm der Pfannenboden damit bedeckt ist, also ordentlich Olivenöl verwenden. Langsam unter Aufsicht erhitzen und bei **mittlerer Hitze** darin unter mehrmaligem Wenden die **Cevapcici** für insgesamt ca. **8 Minuten** von allen Seiten braten.

***TIPP:** Wenn du sie auf den Grill legen möchtest, dann empfehle ich Dir sie vorher mit Öl zu bepinseln.*



8. Serviert werden Cevapcici traditionell mit dünn geschnittenen Zwiebelringen, die mit Paprika bestäubt werden, mit grünen Paprikaringen und Tomaten sowie natürlich einem guten Ajvar. Ich wünsche Dir einen **guten Appetit. Dobar tek. Prijatno.**



**Kennst du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?**

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in dein Postfach

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Kalorien: 416 kcal | Kohlenhydrate: 5 g | Eiweiß: 29 g | Fett: 31 g

## WAS MEINST DU ?

Hast Du das Rezept einmal ausprobiert? Wie findest Du es? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen. Lass uns sehr gerne über die untenstehende Kommentarfunktion im Austausch bleiben. Das würde mich sehr freuen.

*Deine Emmi*

Ich wünsche dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter [www.emmikochteinfach.de](http://www.emmikochteinfach.de)