

Selbstgemachte Cevapcici

Für 5 Personen:

| | | |
|--------------------------|------------------------|------------------------|
| 500 g Rinder-Hackfleisch | 500 g gem. Hackfleisch | 2 rote Zwiebeln |
| 4 Zehen Knoblauch | 2 EL scharfer Paprika | 2 EL edelsüßer Paprika |
| 1 Bund Petersilie | Olivenöl | 2 TL Backpulver |
| 3 EL Paniermehl | 3 EL Wasser | 1 EL Fondor |
| Pfeffer | Salz | |

Zwiebeln und Knoblauchzehen in kleinste Würfel schneiden, Petersilie fein hacken.

Hackfleisch unter Zugabe von 1 EL Olivenöl in eine ausreichend große Rührschüssel geben.

Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handmixers gut durchmischen, und für die richtige Konsistenz Wasser zufügen. Teig mit Fondor, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Teig 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit alle Gewürze gut durchziehen können.

Teig in daumengroße Röllchen formen. In heißem Olivenöl braten, die Röllchen dabei öfter wenden, damit sie schön gleichmäßig gebräunt werden.

Als Beilage dazu Reis, buntes Paprikagemüse und gebräunte Zwiebelringe oder auch Kartoffelpüree und Speckbohnenpäckchen.

NN