

Cevapcici 'Henssler Style'

Für 2 Personen:

3 gehackte Knoblauchzehen	400 g Rinderhack	2,5 EL Paprikapulver
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Würzkraft
2 rote Chilischoten	1/4 EL Natron	5-6 EL Bratöl
1 rote Spitzpaprika	1 rote Peperoni	1 Tomate, in Scheiben
1/2 rote Zwiebel		

Gehackten Knoblauch in ca. 3 EL Wasser in einer Pfanne aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und Knoblauch abkühlen lassen.

Hack in eine Schüssel geben. Gedünsteten Knoblauch samt Wasser zufügen. Mit 1 1/2 EL Paprikapulver, Gewürzsalz, Pfeffermix und Würzkraft würzen.

Chilischoten samt Kernen fein hacken und zum Hack geben. Natron darüberstreuen. Alles zunächst mit einem Holzlöffel gut verrühren, dann mit der Hand zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Aus dem Hackteig daumendicke, ca. 10 cm lange Rollen formen.

Eine geölte Grillpfanne erhitzen. Cevapcici darin rundherum bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Inzwischen für die Sauce eine zweite geölte Grillpfanne erhitzen. Paprika, Peperoni, Tomate und Zwiebel darin ca. 12 Minuten braten, bis alles gar ist. Alles in einen Multizerkleinerer füllen und darin pürieren. Gewürzsalz, 1 EL Paprikapulver und 4 EL Bratöl zufügen und alles nochmals gut durchmischen.

Sauce in Schälchen füllen und mit Cevapcici auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 02. Februar 2023