

Cevapcici

Für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	500 g Hackfleisch, gemischt	2 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	2 EL Paprikapulver, scharf	2 EL Paprikapulver, edelsüß
1 Bund Petersilie	Olivenöl	2 TL Backpulver
3 EL Paniermehl	3 EL Wasser	1 EL Fondor
Salz, Pfeffer		

Zwiebeln und Knoblauchzehen in sehr kleine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken. Das Hackfleisch unter Zugabe von 1 EL Olivenöl in eine Rührschüssel geben. Alle Zutaten dazugeben, mit dem Knethaken des Handmixers gut durchmischen und etwas Wasser zufügen. Den Teig mit Fondor, Pfeffer und Salz abschmecken und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den 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 reichen. Oder die Cevapcici als Fingerfood auf einem Buffet servieren.

NN am 03. Januar 2025