

Cevapcici

Grillzeit: 8 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Hackfleisch (gemischt)
2 Knoblauchzehen
einige Stiele Petersilie
1 Ei
1 EL Paniermehl
1 TL Ajvar
1 TL Paprika edelsüß, ¼ TL Paprika rosenscharf
1 TL Majoran
½ TL Salz, ½ TL Pfeffer

Zubereitung:

- Knoblauch schälen und fein würfeln, Petersilie fein hacken und in eine mittelgroße Schüssel geben
- Hackfleisch dazugeben und gut verkneten
- Hackfleisch mit Paprika, Majoran, Salz und Pfeffer würzen und gut mischen
- Paniermehl und Ajvar dazugeben und gut mischen
- Ei aufschlagen und untermischen
- Hackfleisch abdecken und einige Stunden ziehen lassen

Direktes Grillen

- Grill auf gut 250°C vorheizen
- Hackfleisch zu typischen Cevapcici durch portionsweises Rollen in der Hand formen (2,5 x 8 cm)
- Fleisch auflegen und 4 bis 5 Minuten grillen
- Fleisch wenden und weitere 3 bis 4 Minuten grillen

Servieren:

Cevapcici werden serviert mit Ajvar als Würzsoße.
Als Beilage eignet sich besonders Djuvecreis (Rezept siehe dort).