

Cevapcici originales Rezept

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 kg Hackfleisch (gemischt aus Schwein oder Rind oder reines Rind)
- 3 EL Petersilie (gehackt)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Natron
- 50 ml Mineralwasser (sprudeln)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	3 Stunden

Zubereitung

1. Gib das Hackfleisch mit der Petersilie in eine Schüssel und presse den geschälten Knoblauch dazu.
2. Würze es mit Salz und Pfeffer. Füge außerdem das Natron und das Mineralwasser hinzu. Knete nun alles gut durch - je länger, desto besser.

Hast du einen Thermomix, so übernimmt er diese Aufgabe in 3 Minuten auf Knetstufe für dich.

3. Stelle den Fleischteig abgedeckt für mindestens 3 Stunden kalt - im Idealfall bleibt er über Nacht im Kühlschrank.
4. Gib den Teig in einen Gefrierbeutel, schneide eine Spitze des Beutels ab und presse kleine Würste raus. Bringe sie etwas in Form.
5. Pinsel die Cevpacici mit etwas Olivenöl ein und grille sie, gare sie im Backofen bei 180°C Heißluft für 30 Minuten oder brate sie in der Pfanne.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

