

Rezept (für 2-3 Personen)

Cevapcici

Vorbereitung

Wichtig!

Das Hackfleisch für die Cevapcici wird traditionellerweise am Vortag schon gewürzt, um dann über Nacht im Kühlschrank durchzuziehen (bestätigte uns ein junger Kosovare von seiner Familie).

Fertigung

250g Rinderhack

250g Lammhackfleisch

Salz, Pfeffer

1 gestr. EL [Paprikapulver](#) (edelsüß)

2 TL [Worcestersauce](#)

1 TL [Sojasauce](#)

½ Bund [glatte Petersilie](#), fein geschnitten (mit dem [Windmühlenmesser](#) oder wiegen mit dem [chin. Hackebeitchen](#))

1 große oder 2 kleinere Zwiebeln [in feine Würfel geschnitten](#) oder aber mit TM-Reibe (grobe Seite) gerieben. - Der Grad der Feinheit der geriebenen bzw. geschnittenen Zwiebeln bestimmt die Gummiartigkeit der Cevapcici. Uns persönlich liegt eine mittlere, hin zur etwas gröberen Feinheit.

2 Knoblauchzehen, gepreßt oder gerieben. (Reiben mit der [Tim-Mälzer-Reibe](#))

je 1 TL:

- Oregano
- Bohnenkraut
- Thymian
- Rosmarin
- [Provencekräuter](#)
- getrockneter Pfefferminz (mit den Fingern verreiben)

Das Fleisch wird an dem Tag der Vorbereitung eingekauft und vom Metzger erst ***direkt beim Einkauf*** durch den Fleischwolf gedreht! (Dies ist ***der erste Trick***: ganz frisches Hack-Fleisch.)

Das Fleisch in eine Schüssel und dann die Gewürze, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch über das Fleisch geben. (Vgl. [Blick in die Küche](#))

Anmerkung:

Wie man erkennt, werden hier weder Semmelbrösel noch Eier oder Schmand verwendet, nur Fleisch und Gewürze. (Dies ist ***der zweite Trick***.)

Alles zusammen mit der Hand verkneten und noch ca. 5 Min. durchkneten.

Dann mit Klarsicht- oder Alu-Folie abgedeckt zum Durchziehen in den Kühlschrank und am nächsten Tag erst weiterverarbeiten. (Dies ist ***der dritte Trick***.)

Anmerkung insbesondere für deutsche Leser zum dritten Trick:

Wir haben das nun mehrmals nach dieser traditionellen Balkan-Art gemacht und leben immer noch! Auch hatten wir weder Bauchweh oder sonstige Beschwerden. Gleichwohl sollten das andere Leute (insbesondere Deutsche) vielleicht doch vorsichtiger handhaben als wir und das Fleisch nur 1-2 Stunden ziehen lassen bzw. das Fleisch noch am gleichen Tag zubereiten und verzehren!

1 Glas Rinder <u>fond</u> oder Lammfond	Zur Vorbereitung der Soße den Fond im offenen Topf etwa um die Hälfte einkochen lassen.
Aus dem Fleischteig Wurströllchen formen etwa von der Länge und der Dicke des kleinen Fingers. (Vgl. Blick in die Küche). Man muß alle Röllchen vorher anrichten (vgl. Blick in die Küche). Dazu braucht man ca. 35-45 Minuten.	
<u>Beschichtete Pfanne</u> bei großer Hitze aufheizen.	
2-3 EL <u>Olivenöl</u>	in die heiße Pfanne geben.
Die erste Hälfte der Wurströllchen in die Pfanne mit dem erhitzten Öl geben. Bei voller Hitze braten. <i>Jetzt kommt der letzte entscheidende Trick:</i>	
Die Röllchen dabei immer wieder umdrehen oder die Pfanne schütteln, damit sie (möglichst häufig) um und um gewendet werden.	
Am Ende sollen sie leicht gebräunt, aber nicht dunkel sein. (Dauert etwa 4 Minuten).	
Cevapcici aus der Pfanne nehmen und in eine vorgewärmte Schale zum Servieren geben (evtl. mit Alufolie abdecken als Schutz vorm Abkühlen). Dann in die Pfanne den eingekochten Fond hineingießen und einmal aufkochen, damit sich der Bratensatz löst. Darauf alles wieder zurück in den Fonds-Topf gießen.	
Pfanne mit Küchenkrepp trockenwischen (damit keine Bratenreste bzw. Fond in der Pfanne bleiben). Dann den zweiten Teil der Wurströllchen wie beschrieben braten.	
<u>Mondamin-Soßenbinder</u>	Nachdem die 2. Runde Cevapcici aus der Pfanne genommen wurde, den Fond aus dem Topf wieder in die Pfanne gießen, aufkochen und nun etwas Soßenbinder-Pulver in die kochende Soße hineinrühren (gemäß Gebrauchsanweisung auf der Packung). Kurz kochen lassen (ca. 1 Min).
1 EL <u>Schmand</u> oder <u>Crème Fraîche</u>	in die Soße hineinrühren. Nochmal abschmecken, ob genug Salz in der Soße ist. Dann die Soße in eine Schale geben zum Servieren.
zum weiteren Verschärfen:	Scharfes serbisches <u>Paprikapulver</u>
Das Rezept an sich ist nicht sehr kompliziert. Schwierig wird die Sache erst durch die diversen Beilagen (siehe Text zu obigem Foto), die Barbara noch dazu macht. Dadurch entsteht ein ziemliches Gewirbele.	