



4 Portion/en

Zutaten

Fleischmasse

- 1 Stück Paprika Rot
- 1 Stück Schalotte
- 2 Stück Knoblauch Zehe
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Stück Küchenrolle Papier
- 500 Gramm Hackfleisch gem.
- 1 geh. TL Salz
- 1 gestr. EL Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung

Vorbereitung - Gemüse

1. Paprika, Schalotte und Knoblauch geputzt und in Stücken in den Mixtopf geben. 10sec Stufe 8 zerkleinern. Mit Spatel runterschieben. Erneut 10sec Stufe 8 zerkleinern.

2. Öl hinzugeben, 3 Min. Varoma, Stufe 1 andünsten.

3. Ein Küchenrollen-Papier in einem Sieb ausbreiten, Masse aus Mixtopf darauf verteilen und 1 Min austropfen lassen.

Fleisch und Cevapcici formen

1. Hackfleisch, Salz, Pfeffer und abgetropfte Masse aus dem Sieb in einer großen Schüssel mit Händen vermengen.

2. Mit nassen Händen aus einer handvoll Fleischmasse Zigarrenförmige Cevapcici formen.

Grillen

1. Grill vorheizen (ca. 200-250 °C) für direkte Hitze (bedeutet Grillgut über die glühende Kohle/Briketts auf den Grillrost legen).

2. Cevapcici von zwei Seiten je 5 Minuten angrillen.