

**thermomix**

**VORWERK**

Cevapcici für den Grill

TM31

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.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: schmarc Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>