

Cevapcici

mit Rindfleisch

Zutaten für 4 Personen

500g Rindshackfleisch
1 Stk. Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Peperoncini
2 KL Kreuzkümmel gemahlen
1 KL Oregano gemahlen
7g Salz
2 EL Paniermehl



Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden - Peperoncini waschen, halbieren, entkernen und fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini in etwas Öl 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Für die letzte Minute noch Paprika und Kreuzkümmel begeben. Das Ganze etwas auskühlen lassen und dann mit den restlichen Zutaten in eine grosse Schüssel geben. Backofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und dann die Cevapcici formen (ca. 30g und 5 cm lang). In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen (mittlere Hitze). Die Cevapcici kurz in etwas Weissmehl wenden, anschliessend rundherum anbraten und in eine feuerfeste Form legen. Im Ofen ca. 15-20 Minuten fertigbaren.

Passend dazu:

Rassiger Gurkensalat und Joghurtsauce mit frischer Minze

Ä Guete!