# Ćevapčići nach Kroatischer Art



## Zutaten für 4 Portionen:

500 g Lammhackfleisch *
500 g Kalbshackfleisch *
2 Mittelgroße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
½ Bund frische Petersilie
½ EL Salz (nach Geschmack)
3 TL Paprikapulver
3 TL weißer Pfeffer

## Vorwort:

*Ćevapčići - In Kroatien sind sie weitverbreitet und berühmt! Sie gelten als das wahre Nationalgericht der Kroaten, dabei stammen Ćevapčići ursprünglich aus dem Iran und sind vermutlich von den Osmanen ins Land gebracht worden.*

## Zubereitung:

### *Eines vorweg:*

*) Das Lammfleisch kann gegen Schweinehack ausgetauscht werden, auch das Kalbshack kann gegen Rinderhack getauscht werden, so dass man auch mit „normalem" gemischten Hackfleisch arbeiten kann, aber das bleibt jedem selbst überlassen, macht sich beim „Endprodukt" nicht groß bemerkbar. Wichtig ist es, das alles in allem ein frisches Hackfleischgemisch bleibt! Also nicht nur Rind oder nur Lamm usw.!
(*Ich verwende 1 kg gemischtes Hackfleisch, weil ich Lamm nicht mag.*)

Das Fleisch sollte fein durch den Fleischwolf gedreht werden! In das Hackfleisch gibt man dann die fein zerriebene (nicht gehackte!) Zwiebel und den hauchfein geschnittenen Knoblauch, fein gehackte Petersilie sowie Salz, Pfeffer und das Paprikapulver dazu.

***Hierzu ein Tipp von mir zur Vereinfachten Zubereitung:***
*Ich persönlich gebe das Fleisch, die Zwiebel, den Knoblauch, das Petersilie und die Gewürze in eine Große Schüssel, vermenge alles zusammen und lasse es dann durch den Fleischwolf!*

Nach dem Wolfen den Hackfleischteig mit den Händen zu einer festen gebundenen Masse kneten, dann in einer abgedeckten Schüssel für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das entwickelt ein besseres Aroma!

Danach werden mit den Händen etwa 7cm lange und 2cm dicke Ćevapčići gerollt. Dass entspricht etwa eine Hackfleischmenge von 50-55 gr. pro Ćevapčići.

In einer mit Olivenöl vorgeheizten Pfanne, und unter ständigem Wenden die Ćevapčići dann etwa 7-8 Minuten braten, so dass sie rundherum eine schöne Kruste haben.

Serviert wird *„stilecht“* mit **Djuvec Reis**, natürlich gehen auch Pommes.

