



## Cevapcici nach Bosnischer Art

### Zutaten für 4 Portionen:

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



### Zubereitung:

#### *Eines vorweg:*

\*) Das Schweinehack kann gegen Lammfleisch ausgetauscht werden, auch das Rinderhack kann gegen Kalbshack getauscht werden, 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, die 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 Cevapcicis gerollt. Das entspricht pro Stück etwa eine Hackfleischmenge von 50-55 gr. pro Cevapcici.

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

Serviert wird „*stilecht*“ mit **Djuvec Reis**, zur Not gehen auch Pommes.

