

Ćevapčići – gewürzte Fleischröllchen

Ćevapčići ist der Klassiker des Balkans! Die Röllchen aus Hackfleisch bekommen mit Ajvar (Paprikapaste) und Paprikapulver eine köstliche Würze. Als Schaschlikspieße kann man sie grillen, oder bei schlechter Wetterlage auch gerne in der Pfanne goldbraun backen. Je nach Region können die Ćevapčići unterschiedlich lang ausfallen. Im Gegensatz zu deutschen Buletten werden diese Fleischröllchen pur aus Fleisch ohne Zugabe von Semmelbröseln zubereitet.

Ein beliebter Dip zu Ćevapčići besteht aus Sauerrahm. Manchmal wird auch Joghurt oder Ajvar angeboten. Ajvar ist ein Paprikamus, das in Osteuropa gern zu Fleisch gegessen wird. Die Zubereitung verraten wir Ihnen im nächsten Rezept.

Zutaten für zwei Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 3 EL Öl
- 2 EL mildes Ajvar
- ¼ TL scharfes Paprikapulver
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 250 g Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Knoblauchzehe fein hacken und die Zwiebel fein würfeln. Beides in 1 EL heißem Olivenöl andünsten. 2 EL mildes Ajvar (Paprikamus bzw. Paste) mit dem Paprikapulver würzen und kurz mitrösten. Die Mischung in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Nun den Rinderhack, die abgekühlte Zwiebel-Ajvar-Paprika-Mischung, etwas Salz und Pfeffer gut verkneten und evtl. nachwürzen.

Das gewürzte Hackfleisch mit leicht geölten Händen zu 8 Rollen von 8 cm Länge formen und mit 2 EL heißem Olivenöl in einer beschichteten Pfanne rundherum 8-10 Min. bei mittlerer Hitze braun anbraten. Das Bratöl können Sie gerne über eine Wunschbeilage servieren.