

ĆEVAPČIĆI



800 g Hackfleisch gemischt
2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben (nach Belieben auch mehr) 8 Petersilienstängel fein gehackt
2 gestr. Teel. Salz gutes Steinsalz oder Meersalz
1 Teel. schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Essl. Paprika edelsüß
2 Prise Chilipulver
2 Essl. getrockneter Majoran
2 Essl. Mineralwasser
Olivenöl zum Braten

ANLEITUNGEN

Alle Zutaten (außer Olivenöl) mit dem Fleisch in eine Schüssel geben und mindestens fünf Minuten lang **sehr gut verkneten**. Das geht gut mit der Küchenmaschine, dem Mixer (Fleischhaken) oder mit den Händen (ich habe Küchenhandschuhe getragen).

Anschließend aus dem Teig etwa tischtennisballgroße **Bällchen formen**. Dann jedes Fleischbällchen auf einer glatten, sauberen Fläche mit der flachen Hand zu **länglichen Würstchen formen**. (*Reibe die Hände vorher mit Öl ein oder befeuchte sie mit Wasser, dann klebt die Masse nicht so dran*).

Lege nun die Cevapcici auf einen großen Teller und decke sie **mit Frischhaltefolie** ab. Stelle den Teller für mindestens **2 Std. in den Kühlschrank**, gerne auch über Nacht.

Zubereitung auf dem Grill

1. Leg die Ćevapčići **anfangs auf die heiße Zone** mit direkter Hitze und grille sie kurz und kräftig an. Dann beförderst du sie in einen Bereich mit **indirekter Hitze** und lässt sie dort noch **ein paar Minuten fertig garen**. Schneide sicherheitshalber nach etwa fünf Minuten eines der Würstchen auf um zu prüfen, ob es durchgegart ist.
1. Traditionell werden die Ćevapčići mit Ajvar (einer Würzpasta aus Paprika), Reis, Zwiebelringen und Salat gegessen. Pommes schmecken ebenfalls toll dazu.