

Pleskavica–mazedonische Hacksteaks vom Grill



1000 g Hackfleisch gemischt
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Paprika rot
5 EL Parmesan gerieben
3 EL Petersilie frisch
1 TL [Gemüsebrühe](#)
2 TL Pfeffer frisch gemahlen
1 ½ TL [Bärlauch](#) [Salz](#) alternativ Salz

1. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und sehr fein schneiden. Sehr gute Dienste leistet hier auch ein Zerkleinerer.
2. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und sehr fein schneiden oder auch mit dem Zerkleinerer fein hacken.
3. Die Petersilie waschen, verlesen und sehr fein schneiden.
4. Alle Zutaten: Fleisch, Gemüse, Gewürze und Parmesan in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermischen. 30 bis 60 min ziehen lassen.
5. Nach der Ruhezeit, noch einmal durchkneten, abschmecken und zu Pleskavica formen.
6. Die Frikadellen auf den heißen Grill geben und von jeder Seite rund 5 min grillen. Die Zeit ist abhängig von der Dicke der Pleskavica.
7. Vom Grill nehmen, anrichten und servieren.