

Cevapcici mit Kartoffeln vom Grill



Zutaten

für 4 Portionen

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Schalotten fein gehackt
- 1 TL Rosmarin fein gehackt
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 Ei
- Öl

Für die Kartoffeln

- 8 mittlere Pellkartoffeln
- Öl
- Salz
- Thymian getrocknet

Außerdem

- Ajvar
- 2 Tomaten
- 1 TL Paprikapulver scharf
- Rosmarin zum Garnieren
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Hackfleisch, Salz, durch gepressten Knoblauch, Rosmarin, Schalotten, Paprikapulver und das Ei miteinander verkneten und ca. daumendicke und -lange Rollen formen, kalt stellen. Mit Öl einpinseln und auf dem heißen Grill Öl langsam rundum goldbraun braten.
2. Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl einpinseln, salzen und auf Alufolie auf dem heißen Grill von beiden Seiten erhitzen, mit Thymian bestreuen. Die Tomaten einige Sekunden überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein hacken, mit Ajvar und Paprikapulver mischen, abschmecken.
3. Cevapcici mit Kartoffeln, Ajvar und Kräutern garniert (nach Belieben) servieren.