

ĆEVAPČIĆI



800 g Hackfleisch gemischt (ich habe Rinder- und Schweinehack genommen)
2 Knoblauchzehe, 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

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.

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.