

# Cevapcici



## **Hackfleischteig :**

500 g Rinderhackfleisch oder Hackfleisch gemischt  
1 Zwiebel  
1 Ei  
1 Brötchen vom Vortag  
Salz,  
1 geh. EL Paprika mild  
1/2 TL Paprika scharf  
1 Knoblauchzehe  
**Für die Soße :**  
200 g Parboiled Reis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 grüne Paprikaschote  
1/2 l Brühe  
Salz  
1 - 2 EL Paprika mild  
1/2 TL Paprika scharf  
1 - 2 EL Tomatenketchup  
Öl zum Anbraten (etwa 2 - 3 EL)

## **Beilage :**

Nach Wunsch eine in kleine Würfel geschnittene Zwiebel  
1 Glas oder Flasche Chili- Knoblauch- oder Paprikasoße nach Geschmack.  
Sehr gut schmeckt feurige Tomaten-Chili-Soße (Salsa) dazu.

Für die Zubereitung der **Cevapcici** zuerst die Brötchen in etwas Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Zusammen mit dem ausgedrückten Brötchen, einem Ei, Salz und Paprikapulver und zerdrückter Knoblauchzehe, zu einem geschmeidigen Fleischteig für die Cevapcici verarbeiten.

Kleine Cevapcici Würstchen daraus formen und auf einem Teller liegend zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit den Reis in einem Topf nach Anleitung auf der Packung weich kochen.

In einem zweiten Topf die Soße für den scharfen Paprika-Tomaten Reis, der zu den Cevapcici serviert wird, vorbereiten.

Als erstes eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die grüne Paprika putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch vorbereiten und klein schneiden.

Nun etwas Öl erhitzen.

Die klein geschnittene Zwiebel anbraten. Die in Würfel geschnittene grüne Paprika zu den Zwiebeln geben ebenfalls etwas braten lassen.

Den Knoblauch dazu geben.

Topf von der Kochstelle nehmen und das milde und scharfe Paprikapulver gut unterrühren. Mit  $\frac{1}{2}$  l Brühe ablöschen wieder auf die Kochstelle schieben und einmal aufkochen lassen.

Herunter schalten und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Reis kochen.

Jetzt das Tomatenmark und Tomatenketchup dazu geben.

Nochmals gut durchkochen lassen und kräftig abschmecken.

Es darf schon etwas scharf sein. Der Reis nimmt auch noch etwas von der Schärfe.

In diese Soße den zuvor gekochten Reis geben, gut durchmischen und warm halten.

In einer Pfanne in heißem Öl die **Cevapcici** rasch anbraten damit die Cevapcici etwas Farbe bekommen und dann bei kleinerer Temperatur langsam durchbraten lassen.