

CEVAPCICI MIT REIS

CEVAPCICI MIT REIS

Seid ihr Fans von Cevapcici? Ich konnte sie jahrelang nicht ausstehen, das lag aber einzig und allein an einigen negativen Erfahrungen mit der TK-Variante. Solche Zeiten sind lange vorbei, aber aus irgendeinem Grund habe ich sie bisher noch nicht selbst gemacht. Dabei ist das wirklich ganz einfach. Als Bessere Hälfte nun immer wieder mal in der Kantine Cevapcici mit Reis gegessen hat wollte ich ihm damit Zuhause auch mal eine Freude machen. Und sie waren wirklich lecker! Perfekt für die kommende Grillsaison – dazu etwas Ajvar und noch ein kleiner, bunter Salat und schon steht ein leckeres Essen auf dem Tisch.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

300g Rinderhackfleisch

3 EL scharfes Ajvar, z.B. nach [diesem Rezept](#)

2-3 kleine Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

1 EL Paprikapulver, edelsüß

Salz & Pfeffer

Olivenöl

Als Dip:

einige Löffel Ajvar

Für den Reis:

120g Reis

etwas Salz

Für den Salat:

150g gemischter Salat

1/2 Salatgurke

10 Cocktailtomaten

Pfeffer & Salz

Balsamicoessig

Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und beides zusammen sanft anschwitzen. Das Ajvar dazu geben und kurz mit anrösten. Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazu geben und die Würzmischung zum Abkühlen beiseite stellen. Sobald die Würzmischung abgekühlt ist kann sie gründlich mit dem Hackfleisch vermengt werden.



Das Hackfleisch zu sechs bis sieben, ungefähr 3cm dicken, Rollen formen.



Die Cevapcici können jetzt in der Pfanne oder auf dem Grill zubereitet werden. Für die Beilagen einen kleinen Topf Salzwasser zum kochen bringen und den Reis darin nach Packungsanleitung garen.

Den Salat, die Gurke und die Tomaten waschen und klein schneiden. Alles in einer ausreichend großen Schüssel vermengen aber noch nicht anmachen.

Die Pfanne auswischen und frisches Öl darin erhitzen. Die Cevapcici in die Pfanne geben...



... und rundum anrösten. Dann die Hitze reduzieren und die Cevapcici durchgaren.



Die fertigen Cevapcici mit Reis und Ajvar auf dem Teller platzieren. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig und Öl anmachen. Ich serviere ihn gerne in einem extra Schälchen.

Guten Appetit!

