



Rubrik: Vom Holzkohlegrill

## Cevapcici nach Balkan-Art

Cevapcici sind der Klassiker, wenn man an den Balkan denkt. Die original bosnischen Cevapcici werden aus Kalb- und Lammfleisch hergestellt, aber auch Varianten mit Schweinefleisch gibt es. Um mein Rezept einfach und schnell nachgrillen zu können, habe ich mich für gemischtes Rinder- und Schweinehack entschieden. Aber für eines solltet ihr euch definitiv entscheiden, Cevapcici werden über Holzkohle gegrillt.

Ihr benötigt:

1kg Hackfleisch (Rind und Schwein gemischt)

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

1g Natron

Der Knoblauch wird sehr fein gehackt, besser gepresst und zusammen mit dem Natron zum Hackfleisch gegeben. Nun noch mit Salz abschmecken, (ca. 20g pro kg) je nach persönlichem Geschmack. Das Hackfleisch wird nun intensiv (ca. 15 Minuten) mit den Händen durchgeknetet.

Anschließend packt ihr das Hackfleisch in eine abgedeckte Schüssel oder in Frischhaltefolie, für 24 Stunden in den Kühlschrank. So fermentiert das Hackfleisch und die Aromen ziehen gut durch.

Das Natron sorgt für die typisch gummiartige Konsistenz der Cevapcici. Nach der Ruhezeit schmeckt ihr mit frisch gemahlenem Pfeffer (ca. 1 TL) ab und knetet alles noch einmal gut durch. Aus dem Hack werden nun die typischen Röllchen geformt. Der Richtwert ist ca. 30g Hackfleisch pro Röllchen. Nicht zu klein und nicht zu groß sollten sie sein, man sagt ungefähr Daumengröße. Natürlich habt ihr in der Zwischenzeit wieder den Grill angefeuert, eine schöne weiße Ascheschicht auf der Kohle und eine schöne gleichmäßige Temperatur. Jetzt werden die Cevapcici auf der direkten Hitze unter ständigem Wenden gegrillt. Sie sollten spätestens nach 10 Minuten ringsum eine schöne Farbe haben und gar sein. Es ist auch kein Problem die Cevapcici zwischenzeitlich in der indirekten Hitze zu parken. Ein kleiner Tipp, beträufelt die Cevapcici hin und wieder mit Rinderfond. Das gibt zusätzlich einen kräftigen Geschmack und die Cevapcici bleiben schön saftig. Dazu passt hervorragend Lepinja- oder Pitabrot und natürlich das obligatorische Ajvar.



Leckeres wie vom Balkan-Grill, Raznjici, Cevapcici und Fladenbrot