

Cevapcici

So klein und doch so voller Geschmack! Cevapcici sind gegrillte Hackfleischröllchen, die mit feinen Röstaromen und intensiven Gewürzen zu begeistern wissen. Du möchtest nicht auf deinen nächsten Besuch beim Jugoslawen warten? Dann mach deine Cevapcici einfach selbst und genieße' sie frisch vom Grill. Aber denk dran: Für das richtige Kroatien-Feeling solltest du deine Cevapcici unbedingt mit Djuvecris und Ajvar servieren.



Cevapcici | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (14 Stück): 700 Gramm Bio-Hackfleisch | 1 Zwiebel | 3 Knoblauchzehen | 1 Chilischote | 1 Esslöffel Ayvar | 1 Esslöffel getrocknete Petersilie | 2-3 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Kreuzkümmel | 1 Teelöffel Paprikapulver | 1 Teelöffel Pfeffer | 4 Esslöffel Olivenöl



Cevapcici | Foto Linda Katharina Klein

Zubereitung (12 Minuten): 1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. 2. Chilischote in dünne Ringe schneiden. 3. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Chili, Ayvar, Petersilie und den Gewürzen vermengen. 4. Aus der Hackmasse Röllchen formen. 5. Wenn du die Cevapcici auf einem Grill zubereitest, diese mit Olivenöl einpinseln. Bei Zubereitung in der Pfanne, das Olivenöl darin erhitzen. 6. Die Cevapcici circa acht Minuten von allen Seiten knusprig braten. 7. Vor der Servieren kurz auf ein Holzbrett legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. 8. Zum Haltbar machen in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser füllen und bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkochhinweise](#)).

Hierzu passen hervorragend: [Djuvecreis](#) und [Selbstgemachtes Ajvar](#)! Jetzt noch mehr [kroatische Rezepte](#) und [Rezepte mit Hackfleisch](#) entdecken!

Nährwerte/Cevapcici: 145 Kalorien | 11,6 Gramm Fett | 0,8 Gramm Kohlenhydrate | 9,2 Gramm Eiweiß