



Selbstgemachtes.de

Cevapcici mit Duvecreis

für 4 Personen,



Zubereitung:

CEVAPCICI

1 Zwiebel	sehr fein würfeln. Mit
500 g Hackfleisch (Rind/Schwein)	vermengen und mind. 10 Minuten durchkneten. Salzen. Aus der Masse etwa fingerlange, daumendicke Röllchen formen. Cevapcici nebeneinander auf eine Platte legen, mit Alufolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. In der Pfanne
Öl	erhitzen und die Cevapcici knusprig braun braten. Während des Bratens die Röllchen mehrfach wenden, damit sich der Fleischsaft im Innern gut verteilt und die Hackfleischröllchen saftig bleiben.

DUVECREIS

2 Zwiebeln	fein hacken.
1 rote Paprika	fein würfeln.
Schweineschmalz	in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Paprika gelb dünsten.
Salz, 2 Tassen Reis, 2 El Tomatenmark, Paprika Rosenscharf	zugeben und unter Rühren solange anrösten, bis das Fett aufgesogen ist.
4 Tassen Hühnerbrühe	zugießen und den Reis bei milder Hitze 20 Minuten quellen lassen. Mit
Pfeffer und Salz	abschmecken.

Tipp:

Trifft man sich zu einem Glas Bier, lässt man sich die Cevapcici Röllchen dazu schmecken. Eine passende Beilage ist Duvecreis.