

Rezept Cevapcici mit gemischtem Hackfleisch

Zutaten:

250 g Rindfleisch (aus der Hüfte oder Oberschale oder ...)
250 g Schweinefleisch
2 mittelgrosse Zwiebeln
1 Ei
1 EL Tomatenmark
1 EL Weizenmehl (Type 405)
1 EL Olivenöl (Typ virgine), Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
2 EL scharfer Senf aus Dijon
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Das Fleischwürfel durch den Fleischwolf drehen.

Die Zwiebeln schälen, feinwiegen und dem Hackfleisch zufügen. Alle übrigen Zutaten zufügen und mit den Händen gut durcharbeiten.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

In die Kühlung geben oder direkt in heissem Öl braten.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Internationalen Rezepten](#)