

# Rezept Cevapcici

## Zutaten:

500 g Rindfleisch (aus der Hüfte oder Oberschale oder ...)

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.

*zurück zu den Grillrezepten*