



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

### **Cevapcici**

„Cevapcici“ – diese leckeren würzigen Hackspiesse zum Grillen könnt ihr fertig vorbereitet beim Metzger eures Vertrauens kaufen oder aber auch selbst zubereiten. Dazu braucht ihr frisches Hackfleisch entweder vom Lamm, vom Schwein, vom Rind oder vom Kalb. Das müsst ihr nach euerm Geschmack kräftig würzen. Die Herstellung ist dabei ähnlich wie die von Frikadellen (Fleischpflanzerl). Sie sollten aber von der Konsistenz her fester sein, innen eben nicht fluffig, sondern bissfest (so halten sie auch besser auf den Spiessen).



## **Cevapcici**

Foto Klaus Rupp - Koch Norbert Fricke

Als Würzung eignen sich besonders Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Bohnenkraut, Majoran, jeweils klein gehackt, getrocknete Kräuter wie Bockshornklee, Paprikapulver (scharf, edelsüß, geräuchert), Salz, Pfeffer. Anschließend auf dem Grill oder in der Grillpfanne mit wenig Fett rundum scharf anbraten. Dazu passen sehr gut unsere Currysaucen, aber auch unsere verschiedenen Dips, Dressings und Saucen. Probiert's einfach aus, und lasst es euch mit Freunden gut schmecken!