

Čevapčići

Köstliche Čevapčići vom Grill – nach einem slowenischen Familienrezept von Kochcast-Hörerin Sandra aus Essen.

Vorbereitung 15 Min. · Gesamtzeit 15 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g gemischtes Hackfleisch

1 TL Salz (man kann auch ½ TL Salz durch Vegeta ersetzen – Streuwürze aus dem Balkan gibt es auch oft in deutschen Supermärkten)

1/2 TL Pfeffer frisch gemahlen

1 große Knoblauchzehe (oder 2 kleine), fein gehackt

50-100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zwiebeln

Ajvar

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch dazugeben und das Ganze verkneten.
2. Dann nach und nach das Sprudelwasser dazugeben. Die Mischung sollte nicht zu matschig werden. Das Sprudelwasser ist quasi die Geheimzutat, die die Cevapcici saftig und fluffig macht.
3. Danach Röllchen formen (etwas dicker als ein Daumen und lang wie ein Mittelfinger). Und dann ab auf den Grill.
4. Dazu unbedingt Ajvar und rohe Zwiebelringe servieren.
5. Auch eine tolle Variante, die es überall in Kroatien am Meer als Snack in der Imbissbude gibt: Čevape u somunu. Da werden die frisch gegrillten Čevapčići mit Zwiebelwürfeln in ein kleines, mit Ajvar bestrichenes Fladenbrot gelegt. Schlicht und einfach, aber unglaublich lecker - noch besser natürlich mit Meerblick.