

Cevapcici mit Fladenbrot vom Grill



Der Sommer kann kommen! Zum Auftakt der Grillsaison gibt es würzige Cevapcici mit selbst gemachtem Fladenbrot.

Burger, Frikadellen, Köfte oder Köttbullar: Hackfleischklopse sind international beliebt und werden je nach Region etwas anders zubereitet. In den Balkanländern wird das Fleisch zu einem Röllchen – Cevapi oder in der Pluralform Cevapcici genannt – geformt und gilt als Nationalgericht.

Ursprünglich wurde dazu Lammfleisch verwendet, heute hauptsächlich Rindfleisch. Wer Schweinefleisch isst, kann gemischtes Hack aus Rind- und Schweinefleisch nehmen, was die Röllchen noch saftiger macht. Auf dem Grill entwickeln Cevapcici besonders viele Röstaromen, sie lassen sich aber auch in der Pfanne zubereiten und werden klassisch mit Fladenbrot, Ajvar und rohen Zwiebelringen serviert.

Fladenbrot

- 500 g Weismehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- ½ TL Zucker
- 1½ TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Naturejoghurt
- 250 ml lauwarmes Wasser
- Etwas Öl zum Bepinseln

Cevapcici

- 700 g Rindshackfleisch oder Rind- und Schweinefleisch gemischt
- 1 grosse Zwiebel, sehr fein gehackt oder im Mixer zerkleinert
- 3 Knoblizehen, gepresst
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- 2 TL Paprikapulver, edelsüss
- Etwas Cayennepfeffer
- 1 TL Salz
- ½ TL Thymian

- Etwas Pfeffer
- Etwas Öl zum Bepinseln

Zusätzlich

- 1 Zwiebel, in Ringen
- Etwas Ajvar
- Etwas Mischsalat

Fladenbrot

1. Zuerst die trockenen Zutaten vermischen, diese dann mit den feuchten Zutaten vermengen und von Hand (circa 10 Minuten) oder mit der Knetmaschine (circa 5 Minuten) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Teig zugedeckt an einem warmen Ort zwischen 1 und 2 Stunden auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
3. Teig in 6 Kugeln teilen und diese zu runden Fladen von circa 1 cm Dicke auswallen.
4. Beidseitig mit etwas Öl bepseln und auf dem heissen Grillrost pro Seite circa 3 bis 4 Minuten grillieren.

Cevapcici

1. Alle Zutaten bis und mit Pfeffer und Öl vermengen und von Hand circa 10 Minuten kneten. Die Farbe des Hackfleischs wird dabei etwas heller.
2. Aus der Masse Fleischröllchen von circa 2 cm Dicke und 10 cm Länge formen.
3. Wer Zeit hat, kann die Cevapcici nun zugedeckt für circa 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen; so wird das Aroma intensiver.
4. Wer weniger Zeit hat, kann direkt mit dem Grillieren beginnen.
5. Dafür die Cevapcici mit etwas Öl bepseln und während circa 8 bis 10 Minuten rundherum grillieren. (Dauer variiert je nach Grill, am besten zuerst mit einem Röllchen die optimale Zeit testen.)
6. Mit Fladenbrot, Mischsalat, Zwiebelringen und Ajvar servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 10 Minuten (ohne aufgehen und ruhen lassen)

Vache d'Automne Cabernet/Syrah Pays d'Oc IGP

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Vielschichtiger Duft von reifer schwarzer Kirsche, Pflaume, Tabak und etwas Zedernholz. Im Gaumen voll, mit reifen Tanninen und langem, komplexem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) _____

