



Cevapcici



Zutaten für 1 Portion

250 g Hackfleisch, vom Rind

1 TL, gestr. Salz

1 TL, gestr. Paprikapulver, edelsüß

1 TL, gestr. Oregano, gerebelt

$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft

$\frac{1}{2}$ TL Knoblauch, frisch gerieben

$\frac{1}{2}$ TL Ingwerwurzel, frisch gerieben

$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel, gemahlen

$\frac{1}{4}$ TL Korianderpulver

$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

$\frac{1}{4}$ TL Muskat, frisch gerieben

Öl, zum Braten

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 5 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 6 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und kräftig miteinander verkneten bis ein gebundener Fleischteig entsteht.

Pfanne erhitzen und währenddessen mit feuchten Händen 8 bis 10 gleichmäßige Fleischwürstchen formen. Wenig Öl in die Pfanne geben und die Fleischwürstchen darin von allen Seiten gleichmäßig braun braten. Herausnehmen und heiß servieren.

Alternativ Fleischwürstchen auf dem Grill grillen.

Dazu passt ein mildes Ajvar. Nimmt man die ganze Rezeptmenge für 1 Portion, erübrigen sich weitere Sättigungsbeilagen.