

Rezept für Cevapcici mit Tomatenreis

Zutaten für 4 Portionen:

Cevapcici:

- 500 g Hackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 20g frische Petersilie (Alternativ: 3 EL TK Petersilie)
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 2 TL Salz
- 1 TL Majoran
- Öl zum Braten

Tomatenreis:

- 250 g Langkornreis
- 1 EL Tomatenmark
- 400 ml Brühe
- 2 Stück frische Strauchtomaten oder 1 Dose stückige Tomaten
- Mit Gewürzen nach Belieben abschmecken

Utensilien:

- Mittlere Schüssel
- Mittelgroßer Topf
- Große Pfanne
- Pfannenwender
- Schneidebrett

Zubereitung:

Schritt 1:

Den Knoblauch schälen ganz fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Petersilie waschen, von den Stielen zupfen und ebenfalls klein hacken.

Schritt 2:

In einer Schüssel vermengst du dann das Hackfleisch mit dem Knoblauch und der Petersilie und würzt es anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Majoran. Danach gibst du das Ei hinzu und verknetest die Masse gut.

Schritt 3:

Anschließend formst du aus der Hackfleischmasse fingerdicke Röllchen.

Schritt 4:

Parallel dazu kannst du dich schon um die Zubereitung des Tomatenreis kümmern. Wasche dazu 2 Strauchtomaten und würfle diese in kleine Stücke. Alternativ kannst du auch eine Dose stückige Tomaten verwenden.

In einem mittelgroßen Topf kochst du dann die Tomatenstücke, Tomatenmark, Langkornreis mit 400 ml Brühe für ca. 15 Minuten auf, bis der Tomatenreis weich gegart ist.

Schritt 5:

Erhitze dann in einer großen Pfanne Öl und braten die Cevapcici Röllchen 10 Minuten unter Wenden knusprig an.

Schritt 6:

Cevapcici aus der Pfanne nehmen und mit dem Tomatenreis servieren.