Cevapcici – saftige Hackröllchen vom Balkangrill

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 3 h

Portionen: 4 Personen

Zutaten (für 4 Portionen, ca. 20 Röllchen)

50 g Rinderhackfleisch

250 g Lammhackfleisch (ersatzweise Schweinehack)

1 Zwiebel, sehr fein gerieben

3 Knoblauchzehen, fein gerieben

1 Teelöffel Natron

2 Teelöffel Fuchs Meersalz fein

2 Teelöffel Fuchs Paprika edelsüß gemahlen

1 Teelöffel Ostmann Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Fuchs Belém Pfeffer schwarz aus der Mühle

0.5 Teelöffel Bio Wagner Chilis gemahlen

50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

2 Esslöffel Rapsöl zum Grillen

2 rote Zwiebeln, gewürfelt

200 g Kattus Ajvar mild

4 Fladenbrote

Zubereitung der Cevapcici

1.

Zwiebel und Knoblauch reiben

Reibe Zwiebel und Knoblauch auf der feinen Seite der Reibe, statt sie zu hacken. Nur so verteilen sie sich gleichmäßig in der Masse und man beißt später nicht auf Stücke.

Drücke die geriebene Zwiebel in einem Sieb kräftig aus. Der Saft würde die Masse wässrig machen und die Röllchen beim Grillen auseinanderfallen lassen.

2.

Fleischmasse kneten

Vermenge beide Hackfleischsorten mit Zwiebel, Knoblauch, Natron, dem Fuchs Meersalz fein, dem Fuchs Paprika edelsüß gemahlen, Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer und Chilipulver.

Knete die Masse fünf bis acht Minuten kräftig durch und gieße dabei nach und nach das Mineralwasser ein. Sie muss klebrig und fast pastös werden – das ist der Bindemechanismus, der Ei und Brösel ersetzt.

3.

Ruhen lassen

Decke die Schüssel ab und stelle sie mindestens zwei Stunden kalt, besser über Nacht. Das Salz löst in dieser Zeit die Fleischproteine und die Masse wird formbar statt bröselig.

Nimm sie 20 Minuten vor dem Formen aus dem Kühlschrank, direkt aus der Kälte lässt sie sich schlecht rollen.

4.

Röllchen formen

Forme mit feuchten Händen etwa 20 gleich große Röllchen von acht Zentimetern Länge und zwei Zentimetern Durchmesser. Dünner werden sie trocken, dicker garen sie außen zu stark durch.

Lege sie auf ein Blech und stelle sie bis zum Grillen kalt. Original Cevapcici werden nicht paniert und nicht mehrlagig gestapelt.

5.

Grillen oder braten

Bestreiche die Röllchen dünn mit Rapsöl und grille sie über direkter, mittlerer Hitze acht bis zehn Minuten. Wende sie nur zweimal, damit sich eine Kruste bilden kann.

In der Pfanne funktioniert es genauso: bei mittlerer Hitze rundherum braten, nicht über Volldampf. Serviere die Cevapcici mit Kattus Ajvar mild, rohen Zwiebelwürfeln und warmem Fladenbrot.

Zusatztipp: Cevapcici machen und aufbewahren

Für die schärfere Variante gibst du einen Teelöffel Chiliflocken in die Masse und servierst feurigen statt mildem Ajvar. Auf dem Balkan ist genau das die häufigere Version.

Meal Prep: Die rohe Masse hält sich zwei Tage im Kühlschrank und lässt sich fertig geformt einfrieren. Gefroren direkt in die Pfanne geben und zwei Minuten länger braten.

Reste schmecken kalt im Fladenbrot mit Ajvar und Zwiebeln erstaunlich gut. Nicht in der Mikrowelle aufwärmen – dort werden sie zäh.

Häufige Fragen zu Cevapcici

Kann ich Cevapcici im Airfryer machen?

Ja. Bestreiche die Röllchen dünn mit Öl und gare sie bei 200 °C etwa zehn bis zwölf Minuten, nach der Hälfte einmal wenden. Gefrorene Cevapcici brauchen 14 bis 16 Minuten. Lege sie mit etwas Abstand in den Korb, damit

die heiße Luft rundum zirkulieren kann.

Wie mische ich Cevapcici-Gewürz selbst?

Für 500 g Hackfleisch mischst du 2 Teelöffel Paprika edelsüß, 1 Teelöffel Kreuzkümmel, 1 Teelöffel frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer, einen halben Teelöffel Chili und 1 Teelöffel Knoblauch granuliert, wenn kein frischer da ist. Dazu kommen 2 Teelöffel Salz. Die Mischung hält sich in einem Schraubglas mehrere Monate.

Warum kommen Natron und Mineralwasser in die Masse?

Beides macht die Cevapcici saftig und locker. Natron lockert das Eiweiß im Fleisch, die Kohlensäure im Mineralwasser bringt Luft in die Masse. So bleiben die Röllchen beim Braten zart, obwohl weder Ei noch Semmelbrösel dabei sind.

Wie forme ich Cevapcici gleichmäßig?

Mit feuchten Händen: Nimm jeweils etwa 25 g Masse und rolle sie zwischen den Handflächen zu einer acht Zentimeter langen Wurst. Noch gleichmäßiger wird es mit einem Spritzbeutel ohne Tülle – Masse in Strängen auf ein Brett spritzen und in Stücke schneiden.

Was passt zu Cevapcici?

Klassisch sind Ajvar, rohe Zwiebeln und warmes Fladenbrot. Als Beilage passen Djuvec Reis , Pommes oder ein Krautsalat. Dazu ein Klecks Tzatziki oder Schmand.