

Cevapcici in der Ofenhexe oder auf dem Zauberstein

Zutaten:

- etwa 1/2 Zwiebel fein gehackt
- 1 TL Butter
- ca. 400 g gemischtes Hackfleisch
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Gewürz nach Belieben (ich hatte Fleischwürze von Gefro)



Zubereitung:

Ofen vorheizen: Ober-/Unterhitze, ca 220 °C

Ich gebe die gehackten Zwiebeln mit 1 TL Butter in eine Glasschüssel und erhitzte sie ein paar Minuten in der Mikrowelle. Ich finde, dadurch sind die Zwiebeln sehr viel bekömmlicher als wenn ich sie roh in den Fleischteig gebe.

Dann auskühlen lassen und das Hackfleisch dazugeben. Je nachdem was wir am Abend oder am nächsten Tag noch vor haben, presse ich bis zu 3 Knoblauchzehen zum Fleisch, 1 Ei und diverse Gewürze. Das Hackfleisch sollte schon gut gewürzt werden - es verliert ja beim Braten immer etwas an Geschmack.

Nun zu einem homogenen Teig verkneten (geht am besten mit den Händen) und zu länglichen Rollen formen.

Dann ab damit in den vorgeheizten Ofen damit. Ich hatte sie diesmal in der Ofenhexe. **Wie immer den Rost so weit unten wie möglich einschieben - nur so gelingt es perfekt in der Stoneware.**

Man sollte in etwa 30 Minuten einplanen. Zeit, die man perfekt nutzen kann um die Beilagen fertig zu machen. Und schon ist alles fertig.

Seht ihr das auf den Fotos? Da läuft nicht viel. Die Herdplatte ist sauber - es ist kein unnötiges Fett am Cevapcici - und schmecken tut 's wie beim Griechen. Also ein rundum perfektes Essen. Das Hackfleisch wird auch tatsächlich rundrum braun und knusprig. Ohne dass man 's wenden muss.

Das kann nur unsere Stoneware!

Viel Spaß beim Ausprobieren!



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de