Rezept

# Hackfleischröllchen (Cevapcici)

Ein Rezept von Hackfleischröllchen (Cevapcici), am 28.04.2024

## Zutaten

- **200 g** mageres Lammfleisch (z. B. Keule, Lende)
- **1** Zwiebel
- **2 EL** Rotwein (ersatzweise Brühe)
- **1 TL** rosenscharfes Paprikapulver
- schwarzer Pfeffer
- Öl zum Formen, Bestreichen und für den Rost
- **400 g** gemischtes Hackfleisch
- **3** Knoblauchzehen
- **1 TL** getrockneter Thymian
- Salz
- **2** große Gemüsezwiebeln zum Servieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

## Zubereitung

1. Das Lammfleisch in Würfel schneiden und zweimal durch den Fleischwolf drehen oder im Blitzhacker fein pürieren. Lammfleisch und Hackfleisch mischen.

2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Zwiebel, Knoblauch, Rotwein, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zum Fleisch geben und gut durchkneten.

3. Die Hände ölen und aus der Hackmasse fingerdicke, ca. 8 cm lange Röllchen formen. Diese bis zum Grillen zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

4. Den Holzkohlengrill anheizen. Den Grillrost leicht ölen. Die Hackfleischröllchen mit Öl bestreichen und auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer bis starker Hitze ca. 10 Min. rundum braun grillen. Die Röllchen dabei erst drehen, wenn sie fest genug geworden sind. Zwischendurch nochmals mit Öl bestreichen.

5. Die Gemüsezwiebeln abziehen und grob hacken. Die gegrillten Hackfleischröllchen mit den Zwiebelwürfeln servieren. Als Beilage Ajvar und Bauernbrot reichen.