

## Rezept

# Cevapcici aus Rinderhack

Ein Rezept von Cevapcici aus Rinderhack, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>500 g</b> Rinderhackfleisch	<b>je 1 EL</b> rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> Semmelbrösel	<b>1</b> Ei
<b>2 EL</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter fein hacken.
2. Rinderhack mit Knoblauch, Petersilie, beiden Paprikasorten, Salz, Pfeffer, Semmelbröseln und dem Ei in eine Schüssel geben und glatt verkneten. Aus der Masse zwölf gleich große, 10 cm lange Rollen formen, diese 5 Min. in den Kühlschrank legen.
3. Das Öl in einer Grillpfanne oder beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hackröllchen hineingeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 6-8 Min. braten. Oder die Röllchen mit Öl bepinseln und auf dem heißen Garten-Grill in 8-10 Min. rundherum grillen. Die Cevapcici mit Zaziki servieren.