

Rezept

Hackfleischröllchen (Cevapcici)

Ein Rezept von Hackfleischröllchen (Cevapcici), am 11.06.2026

Zutaten

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

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 Holzkohलगrill 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.