



## Cevapcici aus Lammhackfleisch mit rotem Rettichsalat

Cevapcici gehören in fast ganz Südosteuropa zum festen Speiseplan. Sie werden gegrillt oder in der Pfanne gebraten, mal einfach als Fingerfood, mal auch als Menu zusammen mit einem reichhaltigen Salat serviert. Traditionell werden sie aus Lammhackfleisch zubereitet, aber auch gehacktes Rindfleisch ist geeignet, Hauptsache, das Hackfleisch ist nicht zu mager.

Meist sind sie kräftig gewürzt, zum Beispiel mit Bockshornklee, Kreuzkümmel, Paprika und natürlich Salz und Pfeffer. Dazu kommen gedünstete Zwiebel und Knoblauch. Sie werden zu eher dünnen Rollen geformt, ca. 1/2 bis 2cm dick und kommen ohne Bindemittel wie Ei oder Mehl aus, dafür muss das gewürzte Hackfleisch vorab sehr gut geknetet werden.

Angerichtet werden sie meist ohne Sauce, oder einfach nur mit einem "Klacks" Sauerrahm oder mit gewürztem Joghurt. Ich hab da einen Kompromiss gemacht: Zuden Cevapcici hab ich einen einfachen Salat aus rotem Rettich (der sieht schön aus) serviert, dem ich zum Schluss Sauerrahm untergemischt habe.

Bockshornklee ist Bestandteil vieler Currymischungen, er schmeckt etwas herb und besitzt ein nussiges Aroma und ist auch als Solist ein interessantes Gewürz. Zusammen mit dem Kreuzkümmel verleiht er den Cevapcici eine asiatische Note. Bockshornklee kennt man auch in Europa, besonders im Balkan und im Südtirol. Er wird auch zum würzen bestimmter Käsesorten und beim Brotbacken verwendet.

### Zutaten (2 Portionen)

300g	Lammhackfleisch
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1/2Tl	Bockshornklee (gemahlen)
1/2Tl	Kreuzkümmel (im Mörser zerstossen)

1/2TL Paprika süß  
1Msp scharfer Chili  
Salz und Pfeffer zum abschmecken  
Bratbutter

Salat:

1 roter Rettich  
1Bd Schnittlauch  
3El Weissweinessig (Gölles)  
3El Sonnenblumenöl  
3El Sauerrahm  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Bratbutter andünsten bis die Schalotten eine leicht bräunliche Farbe zeigen. Auskühlen lassen.

Lammhackfleisch kräftig würzen (das Hackfleisch absorbiert viel Gewürz), die gedünsteten Schalotten mit dem Knoblauch zugeben und von Hand kräftig kneten. Wenn die Hackfleischmasse schön geschmeidig ist, einen Esslöffel Wasser zugeben und nochmals kräftig kneten. Abgedeckt im Kühlschrank für 2 Stunden ruhen lassen.

Inzwischen den Salat zubereiten:

Rettich von den Wurzelfäden befreien und mit der Gemüsebürste unter fließendem Wasser gründlich abschrubben.

Rettich zu dünnen Scheiben hobeln. Schnittlauch fein hacken und zugeben. Essig und Öl zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Zum Abschluss Sauerrahm zugeben und nochmals vermischen.

Cevapcici braten:

Hackfleisch mit nassen Händen zu 1/2 bis 2cm dicken und ca. 6cm langen Rollen formen. Um eine schöne Form zu erhalten, rollt man sie auf einer nassen Unterlage. In Bratbutter ringsum ca. 5 Minuten braten.



*Roter Rettich geputzt. Gekauft am Bio-Gemüsestand von Astrid und Edy Müller am Dorfmarkt in Robenhausen.*

