

LUgH	Ernährung und Versorgung	Landwirtschaftlicher Unternehmer HH Gehobener HH (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
		Name:	Klasse:	

Wilde Cevapcici

Menge	Zutaten	Zubereitung
2	große Zwiebeln	würfeln, die Hälfte der Zwiebelwürfel in eine kleine Schüssel geben, kühl stellen.
1	Chili	halbieren, Kerne entfernen, fein schneiden fein schneiden fein schneiden
2	Knoblauchzehen	
4 Stängel	Petersilie	
3 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben glasig dünsten. Zutaten in der Klammer zugeben kurz mit dünsten, abkühlen lassen.
500g 200g 1,5 TL	Wildhackfleisch Schweinehack Salz Pfeffer aus der Mühle	gemischt mit in eine Schüssel geben, mit und würzen, gut abarbeiten (durchmischen).
3 EL	Olivenöl	zum Formen. Hackmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Hackmasse durchdrücken, nach jeweils 6 cm abschneiden. Masse ergibt ca. 20 Cevapcici. Die Cevapcici mit öligen Händen leicht nachformen.
5 EL	Olivenöl	Cevapcici in der Pfanne mit Olivenöl braten oder mit einstreichen und auf den Grill legen.
100g 10 St.	Ajvar Peperoni aus dem Glas	Cevapcici mit fein geschnittenen Zwiebeln, Peperoni, Ajvar und frischem Weißbrot servieren!