

# CEVAPCICI MIT ZWIEBELN

„Ein Stückchen Balkan“ für 6 Portionen

von Vesna

## ZUTATEN

500 g Hackfleisch vom Rind  
(mager!)

500 g Hackfleisch vom Schwein  
(Schweinekamm)

500 g Hackfleisch vom Kalb  
(Kalbshüfte)

5 große Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

100 g Butterschmalz oder anderes  
Bratfett/Öl

## ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und sehr klein würfeln.
2. Die drei **Hackfleisch**sorten in eine große Schüssel geben und mit den Händen vermischen.
3. Danach die klein gewürfelten Zwiebeln und Knoblauchzehen über dem **Fleisch** verteilen, Salz, Pfeffer und Paprikapulver darüberstäuben und das Ganze gut verkneten. (Evtl. noch einmal nachwürzen!)
4. Anschließend die **Hackfleisch**mischung für mindestens 30 min. kühl stellen (besser: über Nacht), sodass alles durchziehen kann.
5. Etwa 15 min. vor dem Verarbeiten sollte das **Hackfleisch** aus dem Kühlfach geholt werden. Mit angefeuchteten Händen das zimmerwarme **Mett** zu ca. 5 cm lange Röllchen formen.
6. In einer Pfanne das Fett erhitzen und die **Hackfleisch**röllchen darin ausbacken. (Die Röllchen können aber auch gut gegrillt werden.)

**GUTEN APPETIT!**

Tipp: Dazu schmecken große Zwiebelringe, Weißkrautsalat, Ajvar und Fladenbrot.



FAMILIENMETZGEREI

**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

