

Ein Gespräch darüber, wo es in Düsseldorf die besten gibt Cevapcici, hat vor einiger Zeit eine wilde Debatte über das ideale Rezept ausgelöst. Vor ein paar Wochen waren wir nun bei einer MitdiskutantIn zum Grillen im Garten eingeladen, da hatte ich selbstgemachte Fleischröllchen nach Balkanart versprochen. Und zu diesem Zweck quasi ein „Best-of“ der diversen Rezepte veranstaltet und dergestalt den Hackteig hergestellt. Mit großem Lampenfieber schnitt ich das erste Ding vom Rost an, und, siehe da, es war gut. Das sahen die Mitesser auch so, deshalb möchte ich das Rezept nicht verheimlichen. Es beginnt mit einem Kilo frisch durch den Wolf gedrehtem Hackfleisch.

Die Zutaten (für ca. 30 Cevapcici):

1 kg Rinderhack (wahlweise auch anteilig Lammhack oder Schweinemett)

1 dicke Gemüsezwiebel

6 ~ 8 Knoblauchzehen (wahlweise auch mehr, max. 12)

1 EL scharfes Paprikapulver

2~3 EL mildes Paprikapulver

Salz, Pfeffer,

1/2 Tütchen Backpulver

Die Zubereitung:

Der türkische Gemüseladen meines Vertrauens macht das Hack für mich – ich bekomme auf Wunsch einen Teil Lamm hinein und kann sogar bestimmen, wie fein gewolft wird. Außerdem brauchst du eine Gemüsezwiebel, sechs bis acht Knoblauchzehen, scharfes und mildes Paprikapulver, Salz, Pfeffer sowie ein halbes Tütchen Backpulver. Die Zwiebel reibst du – das ist eine äußerst unangenehme Arbeit, zumal dabei maximal ein Esslöffel Mus und ein bisschen Saft entstehen. Reibst du auf einen flachen Teller, hast du schon den Spielplatz für die ganze Würzchose. Ins Zwiebelmus presst du die Knoblauchzehen. Dann kommt ein Esslöffel(!) vom scharfen Paprika rein sowie zwei bis drei vom süßen. Ungefähr zwei Teelöffel Salz dazu und schwarzen Pfeffer (gemörsert oder gemahlen). Jetzt rührst das Zeug mit einer Gabel durch. Zuletzt fügst du das Backpulver hinzu.

Alles zusammen kommt jetzt ins Hackfleisch. Und jetzt musst du diesen Teig mindestens(!) 20 Minuten mit den Händen durchkneten. ZWANZIG! Dann hast du hinterher a) einen prima Fleischteig, b) Muskelkater in den Flossen und c) paprikarote Handflächen, die auch beim

einfachen Waschen nicht wieder Originalfarbe annehmen. Der Teig sollte einige Stunden im Kühlschrank lagern und darf danach nicht mehr geknetet werden, das würde die lockernde Wirkung des Backpulvers aufheben.

Irgendwo hatte ich es aufgeschnappt, und wir haben es auch umgesetzt: Wenn du die Röllchen (zigarrendick, mittelfingerlang mit stumpfen Enden) auf Holzspieße steckst (die Spitze darf aber nicht rausgucken), grillen sie sich nochmal so schön. Die Dinger gleichmäßig rund zu kriegen, ist nicht ganz einfach. Wenn du genauso cevapcici-verrückt bist wie wir, dann schaffst du eine **Cevapcici-Press**e an, die es schon für weniger als 25 Euro gibt. Und, bitte, GUT durchgrillen, außen sollten sie beinahe schon knusprig sein. Aus dem Kilo Hack entstanden mehr als 30 Cevapcici – jeder bekam seinen gerechten Anteil, ein paar blieben zum Essen im kalten Zustand übrig.