

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 09.07.2024

Hackröllchen (Cevapcici) mit Tomatenragout

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Cevapcici

3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
700 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Semmelbrösel
1 Pck. Backpulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 TL Paprikapulver, rosenscharf
100 g Mehl, ca.
4 Olivenöl zum Braten, ca.

Für das Tomatenragout

1 kg Tomaten, gerne überreif
2 Zwiebeln, rot
2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
4 EL Olivenöl, ca.
2 EL Honig
etwas Salz
etwas Pfeffer



Zubereitung

1. **Für die Cevapcici** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.
2. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Semmelbrösel und Backpulver zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Alles gut und relativ lange kneten, bis sich eine homogene Masse bildet. Die Hackmasse oder die geformten Röllchen abdecken und ca. 2 Stunden kühlen (Die Hackmasse kann auch am Vorabend vorbereitet werden).
3. **Inzwischen für das Tomatenragout** Tomaten abbrausen und trocknen. Tomaten würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken. Die Hälfte Basilikum fein schneiden.
4. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum in einer ofenfesten Form, mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer mischen. Die Tomaten im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten garen.
5. **Aus der Hackmasse** fingerlange und etwa daumendicke Röllchen formen.
6. Die Röllchen anschließend in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.
7. Cevapcici im heißen Olivenöl portionsweise von allen Seiten ca. 3-4 Minuten braten.
8. **Tomatenragout** aus dem Ofen nehmen, kurz verrühren. Cevapcici auf die Tomaten setzen und ca. 10 Minuten zusammen garen.
9. Übriges Basilikum grob zerpfeifen. Tomatenragout und Cevapcici aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreuen und servieren. Dazu passen Reis, Fladenbrot oder Baguette.