

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Monika Loeff



Reh Mini Cevapcici

Köchin: Christoph „Krauli“ Held

Zutaten:

Cevapcici

300 g Rehfaschiertes- oder anderes Wildfleisch

100 g Schweinefleisch

frischer Chili je nach Geschmack

1 kleine Schalotte

20 g frische Krause Petersilie

1 Knoblauchzehe

2 TL Ketchup

1 TL Honig

Muskatnuss

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Öl zum Anbraten

Kürbis

1 halber Hokkaido Kürbis, ca. 300g

5 EL Olivenöl

2 EL Apfelessig

Saft einer kleinen Orange

3 EL Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

zum Anrichten:

Blattspinat / Ampfer

Chili

Zubereitung:

Faschiertes Wild- und Schweinefleisch für fünf Minuten gut miteinander verrühren, dadurch setzt sich das Eiweiß frei und ergibt eine gute Bindung. Anschließend die Zwiebel, den Knoblauch, die Chilischote und die Petersilie sehr fein schneiden, die Gewürzmischung unter das Fleisch unterheben und die Masse noch einmal kurz ruhen lassen. Für den marinierten Kürbis den Hokkaido sehr dünn hacheln, mit allen Zutaten und Gewürzen im rohen Zustand vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Aus der Fleischmasse ovale Mini Cevapcici formen und die Bratlinge in einer heißen Pfanne anbraten und durchziehen lassen. Alles miteinander anrichten mit Spinat und oder Ampfer garnieren und genießen. Am besten schmeckt dieses Gericht wenn die Cevapcici noch heiß sind und der marinierte Kürbis schön gekühlt ist.

TIPP: Die Fleischmasse eignet sich übrigens auch perfekt für Burger Patties.