

## Hirsch Cevapcici mit Kürbiskraut und Chili-Majo

Koch: Christoph "Krauli" Held

Kreatives Herbstgericht für ca. 4 Personen

### **WILD CEVAPCICI:**

300g faschiertes Hirsch- oder anderes Wildfleisch

100g Schweinefleisch

1 Paprika oder Chilischote

1 kleine rote Zwiebel

1 kleine handvoll Petersilie 1 Knoblauchzehe

1 EL Ketchup

1 EL Honig Muskatnuss

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Öl zum Anbraten

### **KÜRBISKRAUT:**

1 kleiner Hokkaido Kürbis

1 Zwiebel

50ml Orangensaft

etwas frischer Kren

Majoran

etwas ÖL

1 EL Honig

Salz und Pfeffer aus der Mühle

CHILI MAJO:

200ml Pflanzenöl

2 Eidotter

1 EL Creme fraiche

1 kleine Chilischote

1 TL Paprikapulver

1 TL Honig oder Zucker

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Faschiertes Schweine- und Wildfleisch miteinander gut verrühren und anschließend feingehackte Zwiebel, Chilischote und Petersilie unterrühren. Danach alle Gewürze unterheben und die Masse noch einmal kurz ruhen lassen.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Für das Kürbiskraut den Kürbis raspeln und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Anschließend beides in einer heißen Pfanne anschwitzen und mit den Gewürzen und Honig vermengen. Herd abdrehen und auf der heißen Platte 10min ziehen lassen. Aus der Fleischmasse Cevapcici formen und die Bratlinge in einer heißen Pfanne anbraten und gar ziehen lassen.

Für die Mayonnaise, die Chilischoten klein schneiden und mit allen anderen Zutaten zu einer Mayonnaise mixen. Wenn die Zutaten alle eiskalt sind, gelingt die Mayonnaise besser.

Alles gemeinsam mit viel Liebe anrichten, garnieren und genießen!!

TIPP: Zu diesem Herbstgericht passt hervorragend ein Achterl Sturm.

Die Fleischmasse eignet sich übrigens auch perfekt für Burger Pattys.