

# Kochen mit Klaus

## Cevapcici in pikanter Chili-Sauce (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g gem. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Rosenpaprika (süß & scharf),
- 1 Pck. Fix f. Ungarisches Geschnetzeltes, 2 Zwiebeln, 2 rote Chili,
- 300 g Paprika-Mix, 3 Knobizehen, 1 EL getr. Majoran, TK-Petersilie,
- Öl, 400 ml Fleischbrühe, 1 EL Bratensaft, 2 EL Schmand

### Zubereitung:

1. Zwiebeln halbieren, 1 Hälfte mit Knobi fein würfeln, Rest in Scheiben schneiden. Paprika putzen u. grob würfeln. Chili fein hacken.



2. Hack mit Zwiebelwürfel, ½ Knobi, Paprikapulvern, Salz, Pfeffer u. Majoran würzen u. zu 5 Cevapcici formen.



3. Cevapcici in heißem Öl rundherum gut anbraten u. herausnehmen. Erst restliche Zwiebeln, Knoblauch u. Chili im Bratfett braten, dann Paprika mitbraten. Mit Brühe ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen.



4. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Min. garen. Schmand u. Petersilie einrühren, Cevapcici zugeben u. erwärmen.

*Tipp des Chaoten: Dazu Reis genießen.*



Erstellt von Klaus am 23.07.2014