



Cevapcici mit Couscous

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Streuwürze, Chillipulver, Kreuzkümel, Pfeffer, Paprika

1.0 kg Hackfleisch	Hackfleisch mit nachfolgenden Zutaten zu Hackfleischmasse verarbeiten
1.0 Stück Eier	Zugeben
200 g Brot	Altes Brot in Wasser einweichen und zur Fleischmischung geben
3.0 Stück Zwiebeln	Kleinschneiden und zur Masse geben
3.0 Stück Knoblauchzehen	Kleinschneiden und beimischen
100 g Reibkäse	Zur Masse geben
1.0 dl Vollrahm	Zugeben, alles gut durchkneten
200 g Specktranchen	Ca. 30 Tranchen, Cevapcici mit Specktranchen umwickeln
1.2 kg Couscous	Couscous nach Packungsangabe kochen
3.0 Stück Pepperoni	Kleinschneiden und mit Couscous mitkochen

Ca. 3 Kleine Würstchen pro Person machen