



Cevapcici mit Couscous

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 15 Personen

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

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

Ca. 3 Kleine Würstchen pro Person machen