

**Kochen**

Caroline Autenrieth

Dienstag, 09.07.2024

**Hackröllchen (Cevapcici) mit Tomatenragout**

Für 4 Personen

**Zutaten****Für die Cevapcici**

3 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
700 g Hackfleisch, gemischt  
2 EL Semmelbrösel  
1 Pck. Backpulver  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
4 TL Paprikapulver, rosenscharf  
100 g Mehl, ca.  
4 Olivenöl zum Braten, ca.

**Für das Tomatenragout**

1 kg Tomaten, gerne überreif  
2 Zwiebeln, rot  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Basilikum  
4 EL Olivenöl, ca.  
2 EL Honig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Zubereitung**

1. **Für die Cevapcici** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.
2. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Semmelbrösel und Backpulver zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Alles gut und relativ lange kneten, bis sich eine homogene Masse bildet.  
Die Hackmasse abdecken und ca. 2 Stunden kühlen (Die Hackmasse kann auch am Vorabend vorbereitet werden).
3. **Inzwischen für das Tomatenragout** Tomaten abbrausen und trocknen. Tomaten würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken. Die Hälfte Basilikum fein schneiden.
4. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum in einer ofenfesten Form, mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer mischen.  
Die Tomaten im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten garen.
5. **Aus der Hackmasse** fingerlange und etwa daumendicke Röllchen formen.
6. Die Röllchen anschließend in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.
7. Cevapcici im heißen Olivenöl portionsweise von allen Seiten ca. 3-4 Minuten braten.
8. **Tomatenragout** aus dem Ofen nehmen, kurz verrühren. Cevapcici auf die Tomaten setzen und ca. 10 Minuten zusammen garen.
9. Übriges Basilikum grob zerpfeifen. Tomatenragout und Cevapcici aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreuen und servieren. Dazu passen Reis, Fladenbrot oder Baguette.