



### Der Zaziki

1 KG griechischer Joghurt 3,5 % Fett  
1 Gurke  
1TL Salz  
1 TL schwarzer Pfeffer  
Ca. 4 Esslöffel Olivenöl  
4 Knoblauchzehen (hier bitte nach Geschmack)  
Saft einer halben Zitrone  
Dill ca. 50 Gramm oder nach Belieben

### Die Cevapcici

1 KG Rinderhackfleisch  
3-4 EL Olivenöl  
4 EL Wasser mit Kohlensäure  
2 EL Ajvar  
1 EL süßes Paprikapulver  
1 EL scharfes Paprikapulver  
1 EL Vegeta  
1 EL Majoran  
1 EL Oregano  
1 TL gemahlener Kümmel  
1-2 EL 8 Kräuter Mischung  
1 Tasse Mehl  
1 Päckchen Natron  
1 Päckchen Backpulver  
1 halbe Zitrone  
2 rote Zwiebeln  
2-3 Knoblauchzehen

### Das Beiwerk

Pita oder Fladenbrot  
Salatblätter  
Feta Käse  
Rote Zwiebel  
Krautsalat



Howdy, lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als Erstes beginnen wir mit unserem Zaziki. Keinen großen Aufwand, schnell und lecker. Ihr nehmt ein 1 Kilo griechischen Joghurt als Basis. Nun reibt ihr die Gurke durch eine Raspel in relativ große Streifen. Jetzt das Wichtigste, nehmt euch ein Küchentuch und quetscht das Wasser aus der Gurke sonst verwässert euch der Joghurt. Jetzt kommen nur noch Dill, Salz, Pfeffer und das Olivenöl dazu. Gut durch Rühren abschmecken und ab in den Kühlschrank, damit durchziehen lassen min. 3 Stunden.

Nun das schönste ab an die Zubereitung der Cevapcici. Auch hier bleibt es ganz einfach. Ihr nehmt euch 1 KG Rinderhackfleisch und gebt einfach alle Zutaten auf einmal hinzu. Jetzt heißt es kneten, bis eure Hackmasse zu einer klebrigen Masse geworden ist. Jetzt am besten das ganze für eine Stunde in den Kühlschrank. Dann nehmt ihr eure Hackmasse und presst sie durch die Cevapcici Presse oder formt euch eure mit der Hand. Jetzt das ganz noch einmal für min. 3 Stunden in den Kühlschrank.

Jetzt könnt ihr in der Zwischenzeit euren Grill aufheizen oder die Kohle starten. Jetzt legt ihr los, die Cevapcici kommen direkt auf das Feuer und ab geht's. Das Grillen dauert nicht lange 3-6 Minuten und ihr seid fertig.

So, nun bauen wir uns unsere Pita zusammen. Erst einmal die Pita öffnen und 'ne ordentliche Menge von unserem Zaziki auf die Unterseite. Dann ein bisschen Salat fürs Auge. Dann kommt unser Fetakäse auf den Salat. Jetzt das Beste die Cevapcici in die Pita rein. Ein wenig Ajvar auf die Cevapcici. Ein wenig rote Zwiebeln und Krautsalat. Jetzt ab in die Figur 😊