



*Landmetzgerei Dobroschke GmbH
Nico Dobroschke, Fleischermeister
Rheinessenstr.50
55411 Bingen-Dromersheim
Tel. 06725 / 96 38 31
Fax: 06725 96 38 30

Cevapcici- Spießchen als Vorspeise

Zutaten:

½ Metzgerzwiebel oder 1 bis 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt

3 bis 5 Knoblauchzehen, je nach Vorliebe; fein gewürfelt

4 EL Olivenöl (z.B. von Kalimera Olivenöl Ingelheim)

500g Lammhackfleisch aus dem Gourmetpaket der Landmetzgerei Dobroschke

4 EL gehackte Petersilie

1 gelbe Paprika in grossen Stücken

2 rote Peperoni, fein gehackt

1 rote Zwiebel in Stücken für auf die Spieße zu stecken

1 bis 2 EL Weizenmehl

grobes Salz, Pfeffer, 1-2 TL Paprika edelsüß

Außerdem:

12 kleine Spieße (aus Bambus ca. 12cm lang oder aus Metall)

Zubereitung:

Zwiebeln in Öl glasig dünsten, die Hälfte des Knoblauchs dazugeben, Petersilie unterrühren, beiseite stellen.

Hackfleisch mit Mehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mengen, Zwiebel-Knoblauch-Masse und Peperoni untermischen. Aus der Fleischmasse 12 daumenlange „Röllchen“ formen und mit Paprikastücken und Zwiebelsegmenten auf die Spieße stecken. Olivenöl mit dem restlichen Knoblauch mischen, die Röllchen damit bestreichen und ca. 30 min marinieren.

Die Spieße etwa 5 min. grillen, nochmal mit dem Knoblauchöl bestreichen und weitere 4 min. grillen.

Dazu empfehlen wir frischen Krautsalat!

Guten Appetit!

Aus Nico und Katrins Rezeptesammlung www.landmetzgerei-dobroschke.de

*Landmetzgerei Dobroschke GmbH * Rheinessenstr.50 * 55411 Bingen am Rhein*