

WILD-CEVAPCICI MIT ROSMARIN-ERDÄPFELSPIESS

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Wild-Cevapcici:

400 g Wildfaschiertes
200 g Schweinefaschiertes
1 rote Zwiebel
Chilischote
2 Knoblauchzehen
Abrieb von ½ Zitrone
1 TL Paprikapulver
½ TL Chili
1 TL Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander
1 TL Bergkräuter
1 Ei
Salz, Pfeffer
2 EL Rapsöl

Spitzkraut-Orangensalat:

½ kleiner Krautkopf
2 Orangen
2 EL Weißweinessig
3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Wild-Cevapcici:

Fleisch mit fein gewürfelter Zwiebel, Knoblauch, Ei und allen Gewürzen vermengen.
Kräftig durchkneten.
Kleine längliche Cevapcici formen.
In Rapsöl rundum goldbraun braten oder grillen.

Spitzkraut-Orangensalat:

Kraut fein hobeln.
Mit etwas Salz vermengen und leicht kneten.
Orangen filetieren.
Essig und Öl zugeben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!



WILD-CEVAPCICI MIT ROSMARIN-ERDÄPFELSPIESS

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Rosmarin-Erdäpfelspieße:

12 kleine Erdäpfel
4 lange Rosmarinzweige
2 EL Öl
Salz

ZUBEREITUNG

Rosmarin-Erdäpfelspieße:

Vorgekochte Erdäpfel auf Rosmarinzweige stecken.
Mit Öl beträufeln.
Salzen und pfeffern
In der Pfanne oder am Grill rundum goldbraun braten.

Kraulis Tipps zum Anrichten:

Kraut-Orangensalat mittig platzieren.
Cevapcici darauf oder daneben anrichten.
Rosmarin-Erdäpfelspieß dazugeben.
Mit frischen Kräutern garnieren.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!

