



Aktion

Vom 11.07. – 22.07.2016 (solange Vorrat)

Lammbratwurst

5 Stück



Aktion Fr.

9.90/5 Stk.

Statt Fr.

~~14.75/5 Stk.~~

Ungarische Cevapcici

5 Stück



25.20/kg

~~31.50/kg~~

Rezept auf der Rückseite 

Metzgerei Kol Tuv | Die Koscher Metzgerei | Aemterstrasse 8 | 8003 Zürich
Tel: 00 41 (0)44 454 10 00 | E-Mail: bestellung@koltuv.ch | www.koltuv.ch

Cevapcici mit Paprikamus



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN

4 Knoblauchzehen

4 Zwiebeln

6 El Oliven-Öl

4 El mildes Paprikamus, (Glas)

3 Tl scharfes Paprikapulver

3 Tl edelsüßes Paprikapulver

1000 g Cevapcici

Salz

Pfeffer

Für die Beilage:

Frische Peperoni und Tomaten,
Oliven-Öl und Kräuterssig

DIE ZUBEREITUNG

Den frischen Knoblauch fein hacken und die Zwiebeln fein würfeln. Danach beides in wenig heißem Olivenöl andünsten. Das Paprikamus und die beiden Paprikapulver zugeben und kurz mitrösten.

Mischung in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Cevapcici und die abgekühlte Zwiebelmischung mit etwas Salz und Pfeffer gut verkneten. Masse evtl.

nachwürzen. Dann mit leicht geölten Händen zu ca. 24 Rollen von 8 cm Länge formen. Auf 8 Holzspiese stecken.

In ca. 2 El heißem Olivenöl in einer beschichteten Pfanne rundherum 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze braun anbraten.

Mit dem Bratöl und fein gehackten Tomaten und Peperoni an Oliven-Öl und Kräuterssig Sauce servieren.