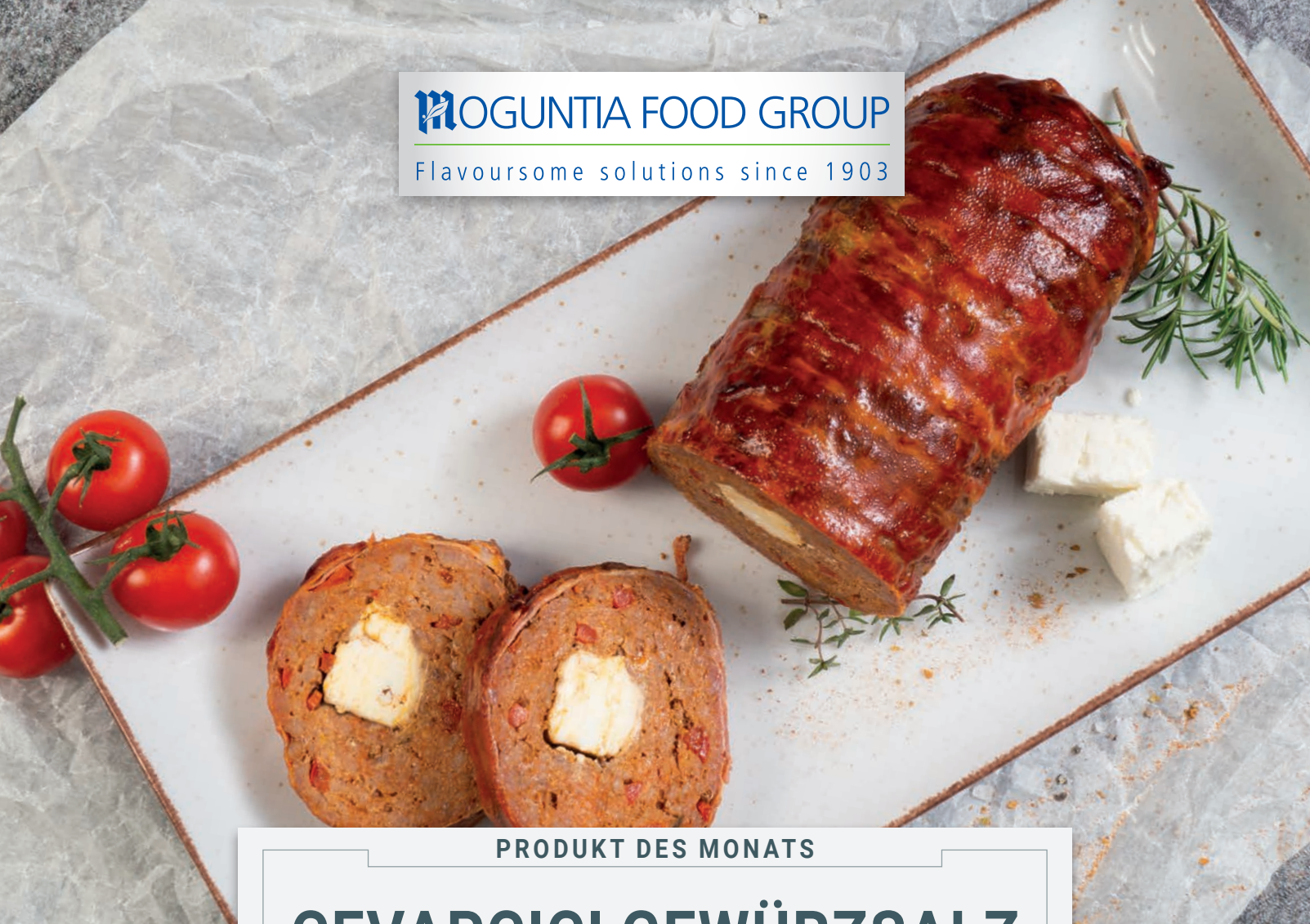


**M**OGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



PRODUKT DES MONATS

# CEVAPCICI GEWÜRZSALZ

Cevapcici ist nicht nur im Balkan ein wesentlicher Bestandteil des Kulturgutes, auch in Europa hat das Gericht bereits viele Fans, welche den mediterranen und unverwechselbaren Geschmack von Cevapcici kennen und lieben. Dieser typische Geschmack drückt sich nicht nur durch den hohen Paprika- und Koriander-Anteil aus; sondern wird durch Noten von Pfeffer, Chili und Oregano abgerundet. Typischerweise wird Cevapcici aus Lammfleisch hergestellt. Unsere Rezepturen befassen sich aber mit dem landesüblichen Schweine- und Rindfleisch.

GEWÜRZSALZ

150950 15 CEVAPCICI GEWÜRZSALZ

Zugabe: 30 g / kg 1 kg im Schlauchbeutel



DE  
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz  
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658  
E-Mail: moguntia@moguntia.de

[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

A  
Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl  
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35  
E-Mail: moguntia@moguntia.at



## CEVAPCICI

### ZUTATEN:

500 g Rinderhackfleisch  
500 g Schweinehackfleisch  
75 g Wasser  
75 g **I50270** PROBIND® Bindfest HS OKZ  
30 g **I50950** Cevapcici Gewürzsalz  
7 g **I42070** FORTEX® Paprika Gewürz-Aroma

### ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch mit dem Cevapcici Gewürzsalz und FORTEX® Paprika vermengen und durch die 2 mm Scheibe wölfen.
2. Anschließend das mit dem Wasser gequollene PROBIND® Bindfest untermengen und mit der Cevapcici Presse zu Cevapcicis formen.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten braten, dabei mehrmals wenden.

## BALKAN-BACON-BOMB

### ZUTATEN:

1 kg Hackfleisch gemischt  
50 g **I50270** PROBIND® Bindfest HS OKZ  
50 g Trinkwasser  
5 g **I42070** FORTEX® Paprika Gewürz-Aroma  
20 g **I50950** Cevapcici Gewürzsalz  
100 g Paprika, rot, gewürfelt  
150 g Feta-Käse  
100 g Bacon in Scheiben  
2 Stck **M97954** Backschale „einfach im Backofen“ Set à 100 Stck

### ZUBEREITUNG:

1. PROBIND® Bindfest mit dem Trinkwasser vermischen und mindestens 5 Minuten quellen lassen. Paprika fein würfeln und den Feta in 1 cm Blöcke schneiden.
2. Das Hackfleisch mit der vorgequollenen Masse, den Paprikawürfeln und dem Cevapcici Gewürzsalz gründlich vermengen.
3. Mit dem Hackfleisch eine Platte formen, anschließend die Feta-Blöcke nebeneinander in der Mitte platzieren und zusammenrollen. Den Hackbraten mit Bacon einwickeln und in die Backschale legen.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen.

