

## Gericht und vom wem: Cevapcici / Besim Krasniqi

### Zutaten:

Menge	Einheit	Zutaten Joghurtsauce
1	Stk.	Bio Zitrone
150	gr.	Joghurt nature
100	gr.	Mayonnaise
½	TL	Salz
wenig		Pfeffer
		<b>Zutaten Cevapcici</b>
1	Stk.	Zwiebel
1	Stk.	Knoblauchzehe
1	Stk.	roter Peperoncino
½	Bund	Rosmarin
½	Bund	Pfefferminze
600	gr.	Hackfleisch (Rind oder Lamm)
1	TL	Paprika edelsüss
1 ¼	TL	Salz

### Zubereitung:

#### Joghurtsauce:

Von der Zitrone die Schale abreiben, 1 TL Saft auspressen, beides mit Joghurt und Mayonnaise mischen, würzen. Sauce zugedeckt kühl stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken, in eine Schlüssel geben. Peperoncino entkernen, in feine Streifen schneiden, Rosmarin und Pfefferminze fein schneiden, begeben.

Fleisch: Paprika und dem Salz begeben, von Hand gut kneten, zu einer kompakten Masse verbinden. Nun mit nassen Händen zu 12 Rollen formen. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Rollen rundum ca.15 Min. braten. Cevapcici mit der Joghurtsauce servieren.

**Montag, 6. bis Freitag, 10. Mai 2024**

Seit drei Jahren ist er eine tolle Stütze im Pantheon-Team. Stets ausgeglichen und freundlich wird er sowohl von den Service- wie auch Küchenmitarbeitenden sehr geschätzt. Zu seinem Rezept sagt er: „Ich habe mehr als 30 Jahre lang fast ausschliesslich die Schweizer Küche gepflegt. Letztes Jahr habe ich das Rezept mit Lamm ausprobiert und auf den Pantheon-Menüplan gesetzt. Die Cevapcici waren sehr beliebt. Sehr zu meiner Freude, denn mir liegen die Rezepte aus meiner Heimat (Balkan) sehr am Herzen. Sind sie doch auch immer eine schöne Erinnerung an zu Hause.“



[www.bruederli.com](http://www.bruederli.com) / [info@bruederli.com](mailto:info@bruederli.com)