

Cevapcici

IN KARTOFFEL-SPAGHETTI



«The Waste»:
Parüren von Schwein
und Rind

Zutaten

- Parüren von Schwein und Rind.
Mirko Buri empfiehlt: «Bei uns im Betrieb sammeln wir die Parüren und frieren sie vakuumiert ein, bis wir etwa 15 kg beisammenhaben.»
- Paprikapulver
- Bohnenkraut, getrocknet und gemahlen
- Knoblauch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Kartoffeln
- Rapsöl

Zubereitung

Die Parüren im Fleischwolf zu Hackfleisch verarbeiten. Das Hackfleisch anschliessend mit Paprikapulver, Bohnenkraut, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermengen. Die Kartoffeln waschen und im Spiralschneider zu dünnen Spaghetti schneiden. Aus der Hackfleischmischung ca. 2 cm dicke und 10 cm lange Cevapcici formen. Die Cevapcici mit Kartoffel-Spaghetti umwickeln und im Rapsöl ausbraten.

Serviervorschlag

Cevapcici zusammen mit Pitabrot und einem Hirtensalat servieren.



Messer
& Gabel

Ausgabe 3 | 2016