

Die heimatliche Kochecke!

Mititei - Rostbratwürstchen - Cevapcici.

Zutaten:

1 kg Rindfleisch vom Hals oder etwas mit Fett durchwachsene Hochrippe,
Salz, Pfeffer,
1 Kopf Knoblauch,
eine gute Teelöffelspitze Kochsoda (Natron-Bicarbonat),
etwas Brühe aus einem Knochen hergestellt,
gemahlene Enibahar (Paradieskörner-Piment)

Das Fleisch wird zweimal durch den Wolf gedreht, gesalzen, gepfeffert und man stellt es 2-3 Stunden kalt. Den geputzten Knoblauch mischt man mit etwas erkalteter Brühe, gibt sie zum Fleischteig, fügt Piment und Kochsoda bei, schmeckt mit Salz ab und knetet gut durch. Der Fleischteig darf nicht zu fest und trocken sein. Mit Brühe nachhelfen. An den Fleischwolf wird ein Wurströhrchen angeschraubt, mit dem die Wurstdärme an Schlachttagen gefüllt werden, läßt den Fleischteig durch und schneidet alle 5-7 cm kleine Würstchen ab (abdrücken) die man auf einem großen, eingeölten Hackbrett (oder Platte) legt.

Auf vorbereitetem Kohlengrill und unter öfterem Wenden kurz grillen. Nicht zu lange, da sie sonst zu viel Saft ein büßen. Dazu Weißbrot, in Essig gelegte Pfeffer, Auberginensalat, gehackte Zwiebeln oder irgend einen andern frischen Salat, wie z.B. Tomaten- oder Gurkensalat. Aber auch frische junge, grüne Zwiebelchen, Tomaten oder Gurken, alles ganz gelassen, passen gut dazu.

Gerlinde Stiller