

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2019 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Laura Gashi

Satarasch mit Eiern, Sucuk und selbstgemachtem Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Satarasch: Den Backofen auf 220°C Grad Grillfunktion vorheizen.
 6 Rوماتomen Wasser in einem Topf erhitzen.
 1 rote Paprika Tomaten einritzen und kurz ins fast kochende Wasser geben, bis die Haut aufplatzt. Tomaten herausnehmen und die Haut abziehen.
 1 große Zwiebel Paprika putzen, halbieren und im Ofen mit der Hautseite nach oben grillen bis die Haut dunkel wird. Paprika herausnehmen und die Haut abziehen.
 2 Knoblauchzehen bis die Haut dunkel wird. Paprika herausnehmen und die Haut abziehen.
 1 rote Chili bis die Haut dunkel wird. Paprika herausnehmen und die Haut abziehen.
 2 EL Tomatenmark Tomaten und Paprika in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und
 2 EL Ajvar Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chili putzen und fein würfeln.
 ½ TL Agavendicksaft Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Kuminsamen hinein geben und rösten bis
 2 EL Kuminsamen (im Ganzen) ein dezentes Aroma entsteht. Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzufügen
 1 EL geräuchertes Paprikapulver und glasig dünsten. Agavendicksaft dazu geben und leicht karamellisieren
 2 EL edelsüßes Paprikapulver lassen. Tomatenmark und Ajvar hinzugeben und rösten lassen.
 Rapsöl, zum Anbraten Paprika- und Tomatenwürfel dazu geben, sowie das geräucherte und
 4 Eier edelsüße Paprikapulver, gut vermengen und ca. 10-15 min. einkochen
 Salz, aus der Mühle lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Mit einem Esslöffel kleine Mulden für die Eier in die Sauce drücken und die
 Eier dort vorsichtig hineingeben, abgedeckt 5 min. köcheln lassen, bis die
 Eier gestockt sind.

Für die Sucuk: Eine neue Pfanne erhitzen. Sucuk in grobe Würfel schneiden und ohne
 2 Sucuk (türkische Wurst) Fett in der Pfanne auslassen.

Für die Garnitur: Petersilie grob hacken.
 Feta Feta kleinbröckeln.
 1 Bund glatte Petersilie Satarasch mit Feta, Petersilie, Sucuk und Olivenöl garnieren.
 1 ½ TL Olivenöl

Für das Pfannenbrot: Mehl, Backpulver, Joghurt und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten,
 300 g Mehl falls zu trocken Wasser hinzugeben und etwas ruhen lassen.
 200 g Joghurt In vier kleine Bällchen formen und mit den Händen auswalzen.
 1 Päckchen Backpulver Öl in einer Pfanne erhitzen und die vier kleinen Brote darin ausbacken.
 Rapsöl, zum Anbraten Auf einem Teller mit einem Geschirrtuch abgedeckt ruhen lassen.
 Salz, aus der Mühle

Pfanne mit Satarasch auf ein Holzbrett stellen, Brot an der Seite anrichten und servieren. Alle essen aus der Pfanne!