

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2026**
Leibgericht mit Zora Klipp



Medine Tunc

**Türkische Moussaka nach Oma Müçevers Art mit
orientalischem Butterreis, Knoblauch-Joghurt und
Sumach-Zwiebel-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Moussaka:

500 g Rinderhackfleisch
2 Auberginen
2 grüne, türkische Spitzpaprika
400 g Kirschtomaten, aus der Dose
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
1 EL süßes Paprikamark
15 ml Sojasauce
Pflanzenöl, zum Braten
½ Bund glatte Petersilie
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Auberginen in Scheiben schneiden, salzen und 15 Minuten ziehen lassen, anschließend trocken tupfen. In Öl goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nochmals leicht salzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Paprika von Kerngehäuse und Trennhäuten befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit Zwiebel und Knoblauch anbraten.

Hackfleisch dazugeben und krümelig braten.

Tomatenmark und Paprikamark einrühren, mit Kirschtomaten aus der Dose ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zimt würzen. Etwas einkochen lassen und mit Sojasauce abschmecken.

Dann Auberginen, Hackfleisch und wieder Auberginen in einer Pfanne schichten. Etwas Sauce darüber geben, mit Petersilie garnieren. Deckel darauflegen und bei niedriger Hitze 10–15 Minuten auf dem Herd schmoren lassen.

Für den Reis:

150 g Langkornreis
50 g türkische Fadennudeln
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Butter schmelzen, Fadennudeln darin goldbraun rösten, Reis dazugeben, mit 300 ml Wasser aufgießen und garkochen. Mit Salz würzen.

Für den Sumach-Zwiebel-Salat:

6 Kirschtomaten
2 rote Zwiebeln
1 Zitrone, Saft
1 TL Ahornsirup
2 TL Granatapfelsirup
½ Bund Koriander
1 TL Sumach
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und fein hobeln oder schneiden. Mit Zitronensaft, Ahornsirup und Granatapfelsirup marinieren und mit Sumach und Salz abschmecken. Koriander fein schneiden und unterheben.

Für den Knoblauch-Joghurt: Knoblauch fein schneiden und mit dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

200 g Griechischer Joghurt, 10 % Fett
1 Knoblauchzehe

½ Zitrone, Abrieb

Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Petersilie garnieren.
4 Zweige glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.