

Satarasch mit Eiern, Sucuk und Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für das Satarasch:

6 Romatomen	1 rote Paprika	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 rote Chili	2 EL Tomatenmark
2 EL Ajvar	$\frac{1}{2}$ TL Agavendicksaft	2 EL Kuminsamen (im Ganzen)
1 EL geräuchertes Paprikapulver	2 EL edelsüßes Paprikapulver	Rapsöl
4 Eier	Salz	Pfeffer

Für die Sucuk:

2 Sucuk (türkische Wurst)

Für die Garnitur:

Feta	1 Bund glatte Petersilie	1 $\frac{1}{2}$ TL Olivenöl
------	--------------------------	-----------------------------

Für das Pfannenbrot:

300 g Mehl	200 g Joghurt	1 Päckchen Backpulver
Rapsöl	Salz	

Für das Satarasch:

Den Backofen auf 220°C Grad Grillfunktion vorheizen.

Wasser in einem Topf erhitzen.

Tomaten einritzen und kurz ins fast kochende Wasser geben, bis die Haut aufplatzt. Tomaten herausnehmen und die Haut abziehen.

Paprika putzen, halbieren und im Ofen mit der Hautseite nach oben grillen bis die Haut dunkel wird. Paprika herausnehmen und die Haut abziehen.

Tomaten und Paprika in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chili putzen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Kuminsamen hinein geben und rösten bis ein dezentes Aroma entsteht. Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzufügen und glasig dünsten. Agavendicksaft dazu geben und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark und Ajvar hinzugeben und rösten lassen.

Paprika- und Tomatenwürfel dazu geben, sowie das geräucherte und edelsüße Paprikapulver, gut vermengen und ca. 10-15 min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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 Fett in der Pfanne auslassen.

Für die Garnitur: Petersilie grob hacken; Feta kleinbröckeln. Satarasch mit Feta, Petersilie, Sucuk und Olivenöl garnieren.

Für das Pfannenbrot:

Mehl, Backpulver, Joghurt und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten, falls zu trocken Wasser hinzugeben und etwas ruhen lassen.

In vier kleine Bällchen formen und mit den Händen auswalzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die vier kleinen Brote darin ausbacken. Auf einem Teller mit einem Geschirrtuch abgedeckt ruhen lassen.

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

Laura Gashi am 02. Januar 2019