

# Rührei mit Mettwurst

## Für 4 Personen

6 Eier	5 Scheiben Mettwurst	1 EL Knoblauch-Grün
8 Kirschtomaten	0.5 Bund Petersilie	1 EL Butterschmalz
1 EL Butter	1 Prise Chilipulver	Salz, Pfeffer, Zucker

Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen vermengen. Die Mettwurst in Stücke schneiden, die Tomaten vierteln und die Stielansätze entfernen. Den Stiel vom jungen Knoblauch hacken. Ersatzweise 1 kleine Zehe Knoblauch fein würfeln. Die Petersilie hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Mettwurst und Tomaten hineingeben und etwas rösten. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und 1 Prise Zucker bestreuen. Nun die Eiermasse hinzufügen und anbraten. Die Masse mit einem Pfannenwender hin und her schieben, damit sie stocken kann. Die Masse immer wieder bewegen und übereinanderschichten. Zum Schluss einmal falten. Das Rührei sollte nicht zu trocken, sondern teilweise saftig und cremig sein. Das Rührei nochmals salzen und mit etwas flüssiger Butter begießen. Zum Schluss mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 06. April 2020