

Menemen (türkisches Rührei)

Dieses Gericht wird euch von den Socken hauen! Menemen ist ein traditionelles türkisches Rührei, das ihr vegetarisch (zum Beispiel mit Feta oder Gouda) oder mit Sucuk (der türkischen Knoblauchwurst) servieren könnt. Gegessen haben wir dieses Menemen im „Meyan“ in Berlin-Schöneberg. Und die wunderbare Cigdem hat uns das Rezept verraten. Die Menge ist sehr großzügig bemessen. Ihr könnt aber natürlich auch einfach weniger machen oder auf Vorrat kochen. Cigdem sagt, dass man die Sauce ganz wunderbar vakuumieren oder in Einmachgläsern lagern kann.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 20 Min. · 4 Portionen

Zutaten

10 Zwiebeln
4 g rüne Spitzpaprika
4 rote Spitzpaprika
1 Wasserglas Sonnenblumenöl
2 EL Salz
2 EL süße Paprikapaste (Salca – bekommt ihr im türkischen Supermarkt)
1 TL Natron
2 Dosen gehackte Tomaten (z.B. von „Mutti“)

Zubereitung

1. Zuerst schneidet ihr Zwiebeln und Spitzpaprika in kleine Würfel. Gebt jetzt das Öl und die Paprikapaste Salca in eine große Pfanne oder einen großen Topf und bratet darin Zwiebeln und Spitzpaprika an. Dann gebt ihr das Salz, das Natron und die Dosentomaten dazu und lasst das Ganze aufkochen. Fertig ist die Sauce für das Menemen.
 2. Wenn ihr euch eine Portion machen wollt, gebt ihr einfach ein paar Löffel von der Sauce in eine Pfanne. Gebt so viele Eier dazu, wie ihr braucht und verrührt die Eier in der Pfanne. Sie werden nicht vorher verquirlt, sondern wirklich erst in der Pfanne verrührt.
 3. Gebt je nach Geschmack Feta, Gouda oder Sucuk dazu. Frisches Brot schmeckt dazu – fertig.
-