



## Merguez mit reichhaltigem Bulgursalat mit schwarzen Oliven, Tomate, Gurke...

Merguez sind grobe Würste aus dem Maghreb. Sie werden in der Regel aus Schaf- oder Lammfleisch hergestellt und sind pikant, aber meistens nicht sehr scharf. Sie ist so quasi die Grillwurst Nordafrikas (Siehe auch da).

Bulgur wird meistens aus Hartweizen hergestellt. Er wird vorgekocht und mechanisch zerkleinert verkauft und muss nur noch kurz gekocht werden. Im nahen Osten und in der Türkei ist er ein Hauptnahrungsmittel. Als Salat zubereitet, verträgt er reichlich Sauce und auch kräftige Gewürze.

### Zutaten

2 Merguez à ca. 80g

100g Bulgur (reicht für 2 Beilagen)  
3dl Wasser

4El Olivenöl  
2-3El Zitronensaft  
8-10 schwarze Oliven  
1-2 Datteltomaten  
2 kleine Essiggurken  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1/2Tl Harissa  
1 kleine handvoll glatte Petersilie  
Salz

### Zubereitung

Ungesalzenes Wasser zu kochen bringen, Bulgur zugeben und 10 Minuten köcheln

lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und zugedeckt auskühlen lassen.

Tomate und Gurken in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Oliven entsteinen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl und Zitronensaft vermischen. Mit Harissa und Salz abschmecken. Bulgur noch lauwarm mit der Sauce vermischen und mindestens ein halbe Stunde ziehen lassen. Dabei 2-3 Mal aufmischen.

Olivenöl bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Merguez darin auf jeder Seite 5-6 Minuten kräftig braten (Je nach Dicke der Wurst).



*Gekochter Bulgur zugedeckt auskühlen lassen*



