



Sucuk an Tomatensauce mit Aubergine

Sucuk ist eine mit Knoblauch, Piment und Kreuzkümmel gewürzte Rohwurst aus Rind- und Lammfleisch. Sie ist von Südosteuropa bis in die arabischen Länder verbreitet. Meistens wird sie aber mit der türkischen Küche in Verbindung gebracht. Es gibt sie in milden bis zu scharfen Varianten. Sie wird luftgetrocknet, seltener auch geräuchert. Sie kann roh gegessen werden, wird aber sehr oft in warmen Gerichten und Eintöpfen mitgekocht oder zum Beispiel zusammen mit Eiern gebraten. Das Brät ist eher grob und fest, geschmacklich kann sie dem Cervelat ähneln.

Das Rezept entspricht ganz der türkischen Küche. Die Sucuk wird in einer mit üppig Pul biber gewürzten Tomatensauce geschmort. Die Auberginen werden mit reichlich Knoblauch-Öl mariniert und separat gebraten. Ein sehr würziges, aber nicht scharfes Gericht. Dazu passt Bulgur sehr gut.

Zutaten (2 Portionen)

1	Sucuk, ca. 250g
1/2	Aubergine, ca. 250g
1	Zwiebel
5El	Olivenöl
4-5	Knoblauchzehen
1Tl	Kräutersalz
2dl	Tomatensauce (Passata di Pomodoro)
1,5El	Pul biber
5-6	Blätter frischer Basilikum
	Salz und Pfeffer
100g	Bulgur
3dl	Wasser
	Salz

Zubereitung

Knoblauchzehen zum Olivenöl pressen und mit Kräutersalz würzen. Aubergine in ca. 2cm grosse Würfel schneiden und mit dem Knoblauchöl vermischen. 1 Stunde ziehen lassen.

Mit 5EI Olivenöl gibt das recht viel, aber nicht zuviel Marinade, denn die Auberinen sind wie Schwämme, sie saugen das Öl problemlos auf. Man kann die Aubergine vorab auch salzen und 30 Minuten ziehen lassen, das zieht ihnen Wasser. Danach trocknet man sie mit Haushaltspapier. So vorbereitet, saugen sie deutlich weniger Öl auf.

Wasser aufkochen und Bulgur zugeben. 10 Minuten köcheln lassen, danach salzen und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel hacken. Basilikum in feine Streifen schneiden. Sucuk zu 1cm dicken Scheiben schneiden.

Zwiebel in Olivenöl andünsten, nach ca. 1 Minuten Sucuk zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Tomatensauce, Pul Biber und Basilikum zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Sobald die Sauce köchelt, bei mittlerer Hitze die Aubergine braten. Dabei die Aubergine in eine leicht eingeölte Bratpfanne geben und 2 Minuten ohne zu bewegen braten lassen. Danach ab und zu wenden und insgesamt ca. 6-7 Minuten braten. Sie sollten zum Schluss noch ein wenig fest sein.

Bulgur auf Tellern anrichten. Sucuk mit der Sauce dazu geben und mit der gebratenen Aubergine belegen.





