Shakshuka

Moin Moin

Ich liebe die TV Sendung Kitchen Impossible. Was natürlich nicht nur an Tim Mälzer liegt, der hier mit seiner rotzfrechen arroganten Art einen großen Anteil hat. Nein, die gesamte Sendung ist für mich absolut perfekte TV Unterhaltung. In der Wiederholung wurde ich nun an die Shakshuka erinnert, die der Sternekoch Hans Neuner in Israel bei Dr. Shakshuka kochen musste. Das Nationalgericht Shakshuka ist mehr als eine Art Rührei mit Tomatensoße musste ich festellen. Aber schaut selber oder kocht diese am besten gleich nach.

Alles was ihr braucht ist



Zutaten:

Gutes Olivenöl
2 Jalapenos
2 Zehe Knoblauch (Chinesischer)
6 große Tomaten (ich hatte Cocktail Tomaten 1kg)
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Meersalz

1 EL Zucker
1 EL Pfeffer
4 Eier
1/2 Bund glatte Petersilie gezupft und grob zerkleinert

Die Jalapenos, Knoblauch und Tomaten klein Schneiden.







Dann mit allem an die Frische Luft. So wie im Original, wird es draußen gekocht. Ich habe meine Shakshuka auf dem Petromax Raketenofen rf33 zubereitet.

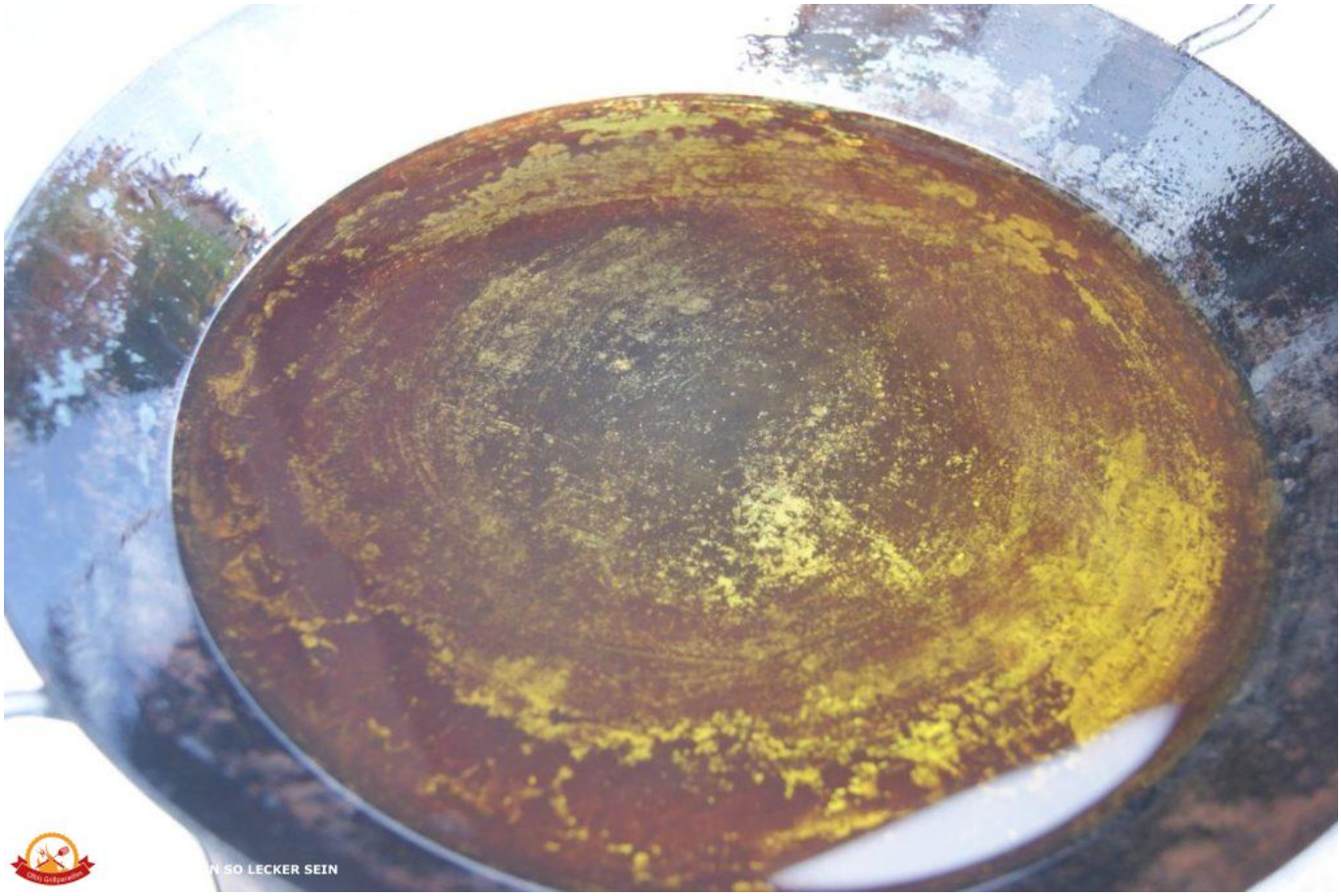

GRILL
MENU
Hauptsache
gut gegrillt!
BBQ
Petromax
EINFACH KANN SO LECKER SEIN


Olbis Grillparadies
EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Ich bin immer wieder erstaunt, wie schnell und mit wie wenig Brennstoff der rf33 auf Temperatur kommt. Echt ein klasse Spielzeug

Also eine Pfanne drauf und reichlich Olivenöl rein



Wenn das Olivenöl etwas Hitze angenommen hat (150c) kommen die Jalapenos in die Pfanne



Nach etwa 4 Minuten gebt ihr den Knoblauch dazu



Wenn der Knoblauch anfängt braun zu werden, gebt ihr die Tomaten in die Pfanne



jetzt muss das ganze vor sich hin Kochen. So gute 10-15 Minuten



Immer wieder das ganze umrühren und die Gewürze Paprika, Meersalz, Zucker und Pfeffer unterrühren.



Nach weiteren 5 Minuten kommen die Eier in die Pfanne.



Mit einem Umgedrehten Kochlöffelstil wird das Eiweiss in 8-er Bewegungen ganz vorsichtig verrühren, so dass das Eigelb nicht verletzt wird

5 Minuten weiter köcheln lassen, das Eigelb soll innen noch leicht flüssig sein.

Dann noch etwas Petersilie drauf und fertig ist die Shakshuka. Es ist wirklich erstaunlich mit wie wenig Zutaten man ein so leckeres Gericht zaubern kann.

Guten Appetit und Viel Spaß beim nachkochen.

Am Besten kann man dazu ein Frisch gebackendes Schabbatbrot essen.


EINFACH KANN SO LECKER SEIN