Eierkuchen mit Leberstückchen
'Iddschat Kabid

Herkunft: Kuwait
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Ei(er)
200 g Weizenmehl
500 g Lammleber
2 Zwiebel(n)
1 Prise Cayennepfeffer
¼ TL Muskatnuss
¼ TL Ingwer gemahlen
1 Prise Salz
5 EL Butter
Zum Garnieren
1 Limone(n)

Vorbereitung

In einer Schüssel die Eier verschlagen. Mehl unter Rühren hinzufügen. Leber unter fließendem Wasser gründlich waschen, Haut und Sehnen entfernen. Die Zwiebeln fein hacken und mit der Leber durch den Fleischwolf drehen. In die Eimischung geben. Mit den Gewürzen und Salz gut verrühren. Die Limone waschen, abtupfen und in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Das Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Je nach Größe der Pfanne in ein oder zwei Durchgängen backen. Die Eiermischung in das heiße Fett gießen, bei mäßiger Hitze stocken lassen, bis die Unterseite fest ist. Wenden und die andere Seite fertig backen. Mit Limonenscheiben garnieren und frisches Brot dazu reichen.

© 2024 coquina.de