



## **Rührei mit Fleisch** **Bayd ma fa lahm**

Herkunft: Libanon  
Kategorie: Vorspeisen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

250 g Lammfleisch  
6 Ei(er)  
¼ TL Baharat  
¼ TL Salz  
¼ TL Chilipulver

### **Vorbereitung**

Das Fleisch in feine Würfel schneiden, eine Pfanne erhitzen, das Öl zugeben. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und verrühren.

### **Zubereitung**

Das Fleisch mit den Gewürzen in die Pfanne geben und bei starker Hitze garen, bis das Fleisch eine braune Farbe annimmt. Nun die Hitze auf mittlere Temperatur verringern und die Eier dazugeben und unter Rühren stocken lassen. Sobald die Eier locker und gar sind, vom Herd nehmen und sofort servieren.