Eier mit Hackfleisch
Kıymalı Yumurta

Kıymalı Yumurta ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Eiern und Hackfleisch besteht. Es wird oft als herzhaftes Frühstück oder leichtes Mittagessen serviert. Die Zubereitung umfasst das Anbraten von Hackfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen, bevor die Eier hinzugefügt werden. Das Ergebnis ist ein köstliches und sättigendes Gericht, das oft mit frischem Brot serviert wird.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Zwiebel(n)
50 g Spitzpaprika leicht scharf
20 g Butter
300 g Rinderhackfleisch
1 Prise Salz
3 Tomate(n)
½ Bund Petersilie
1 Tasse(n) Wasser
6 Ei(er)

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, mit kochndem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und vierteln. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Das Hackfleisch und die Paprikawürfel dazugeben und ca 10 Minuten braten lassen, bis der Fleischsaft eingekocht ist. Salzen und mehrmals umrühren.
Tomaten, Petersilie und 1 Tasse Wasser zum Fleisch geben. Bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen, dann die Hitze verringern und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
6 Vertiefungen mit einem Löffel in die Mischung drücken, in jede Vertiefung ein Ei schlagen und mit Salz bestreuen. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze nochmals 3 bis 4 Minuten garen lassen.
Heiß Servieren.

© 2026 coquina.de