Dem Sultan gefiel es (Hünkar Beğendi)

Hünkar Beğendi

Hünkar Beğendi ist ein klassisches Gericht der osmanischen Küche, ein königlicher Genuss, der den Sultansgeschmack widerspiegelt. Es verbindet ein zartes, würziges Fleischragout mit einem cremigen, leicht rauchigen Auberginenpüree. Hier finden Sie ein traditionelles Rezept, das einen authentischen Einblick in diese türkische Spezialität bietet. Ebenso ist dieses Rezept ein frühes Beispiel der »Fusion-Küche«, in der Lammfleisch mit Aubergine auf französische Béchamelsauce trifft.Dieses Gericht verkörpert den Ruf, der ihm seinen Namen eingebracht hat (»Hünkar« bedeutet »Sultan«). Es verbindet opulente Aromen mit einer samtigen Textur. Falls Sie den intensiven, leicht rauchigen Geschmack noch unterstreichen möchten, können Sie die Auberginen zusätzlich auf einem Grill rösten.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für das Auberginenpüree
3 Aubergine(n) groß
2 EL Butter
2 EL Weizenmehl
250 ml Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer weiß
1 Prise Muskatnuss

Für das Fleischragout
500 g Lammfleisch
2 Zwiebel(n)
5 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Tomatenmark
1 Paprika grün
2 Tomate(n)
200 ml Wasser oder Brühe
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Minze getrocknet
1 EL Olivenöl zum Anbraten

Vorbereitung

Den Ofen auf etwa 220°C vorheizen oder verwenden Sie alternativ eine offene Flamme zum Rösten. Legen die Auberginen ganz auf ein Backblech und rösten Sie sie, bis ihre Haut vollständig schwarz und blasig ist. Lassen Sie die Auberginen anschließend abkühlen, und entfernen die

© 2025 coquina.de

verbrannte Haut und zerdrücken das weiche Fruchtfleisch - entweder grob mit einer Gabel oder fein püriert, etwa über ein feines Sieb, um eine besonders seidige Textur zu erhalten.
In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika waschen, abtupfen und fein würfeln. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, anschließend würfeln. Das Lammfleisch in mundgerechte Stücke würfeln.

Zubereitung

Auberginenpüree herstellen

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, sodass eine leichte Mehlschwitze entsteht. Nun langsam und unter ständigem Rühren die Milch dazu rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Sobald eine glatte Sauce entstanden ist, das zerdrückte Auberginenfleisch unterrühren. Das Püree mit Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Optional jetzt auch etwas geriebenen Kaşar-Käse einrühren, damit das Püree noch intensiver wird. Die Masse bei niedriger Hitze einige Minuten ziehen lassen, bis sie gut sämig ist.

Das Fleischragout zubereiten

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die fein gewürfelten Zwiebeln andünsten zusammen mit dem gehackten Knoblauch, bis sie glasig sind. Die Lammwürfel hinzufügen und rundherum kurz anbraten, damit sie eine schöne Farbe erhalten. Anschließend das Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten lassen, damit sich die Aromen richtig entfalten Nun die gewürfelte Paprika sowie die Tomaten dazugeben und mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer sowie (optional) getrockneter Minze würzen. Das Ganze mit Wasser oder Brühe ablöschen, die Mischung aufkochen lassen und im Anschluss die Hitze reduzieren. Das Ragout bei geringer Temperatur etwa 45 Minuten bis 1 Stunde schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist und die Sauce eine sämige Konsistenz angenommen hat. Bei Bedarf zwischendurch noch etwas Flüssigkeit hinzufügen.

Anrichten

Das herzhafte Auberginenpüree auf vorgewärmten Tellern verteilen und das zarte Fleischragout samt seiner aromatischen Sauce großzügig darüber geben. Traditionell wird Hünkar Beğendi zu Reis oder frischem Fladenbrot serviert, was gut die sämige Sauce aufnimmt.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2025 coquina.de