Würzige Würstchen mit Eiern
Suçuklu Yumurta

Suçuklu Yumurta ist ein traditionelles türkisches Frühstücksgericht, das aus Eiern und Sucuk, einer würzigen Rinderwurst mit Knoblauch, besteht. Die Sucuk wird in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne angebraten, bevor die Eier hinzugefügt werden. Das Gericht wird oft mit Salz und Pfeffer gewürzt und kann mit frischem Brot serviert werden.
Es ist ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Gericht, das besonders an Wochenenden oder Feiertagen genossen wird.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

60 g Butter
400 g Suçuk
6 Ei(er)
3 EL Wasser
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Würste in scheiben schneiden und in die zerlassene Butter geben. Zwei Minuten braten lassen und dabei öfters wenden.

Zubereitung

3 Esslöffel Wasser in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen.
Zwischen den Wurstscheiben etwas Platz schaffen und die Eier in die freie Fläche aufschlagen. Salzen.
Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze die Eier in 3 bis 4 Minuten gar braten.
Heiß servieren.

© 2026 coquina.de