



## Sucuk mit Kümmel und Lahana Tur?usu - Türkische Wurst mit Kümmel und Chabissalat

Sucuk (Sutschuk) ist eine in der Türkei beliebte Wurst aus Rind- und Lammfleisch. Es gibt sie in scharfen und milden Varianten und ist, leicht angeräuchert, auch zum Rohverzehr geeignet. Ihr Geschmack erinnert auch an den gut schweizerischen Cervelat, auch wenn die Sucuk aus größerem Brät gemacht wird.

Nach diesem Rezept wird die Sucuk im 80° heissen Wasser erhitzt, danach wird sie fein eingeschnitten und in mit Zwiebel und reichlich Kümmel gewürzter Butter leicht gebrätelt.

Als Beilage ist der türkische Chabissalat [Lahana Tur?usu](index.php?id_kat=6&id_rez=1306) schon fast Pflicht.

### Zutaten

1 Sucuk ca. 200g  
1/2 kleine Zwiebel  
1-2Tl Kreuzkümmel ganz  
20g Tafelbutter  
Pfeffer

### Zubereitung

Sucuk in 80° heissem Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel fein hacken, Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen.

Sobald die Wurst bals gar ist, Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Zwiebel und Kümmel zugeben und leicht andünsten.

Sucuk aus dem Wasser nehmen und auf beiden Seiten in kurzen Abständen einschneiden. Wurst in die Gewürzbutter legen, sie sollte ganz leicht brutzeln, und auf jeder Seite ca. 5 Minuten bräteln lassen, dabei ab und zu mit der Gewürzbutter beträufeln.





