

# Mit letzten Urlaubsgrüßen das nächste Frühstück versüßen

**D**ie vielleicht bleibendsten Urlaubsmitbringsel sind neue Rezepte. Dieses Jahr erweiterte sich das Repertoire der Autorin gleich um vier davon, denn sie hatte das Glück, bei einer Köchin nahe Izmir zu nächstigen. Weil diese Kolumne nur Platz für eines hat, gibt es nun: Menemen.

Menemen ist eine türkische Eierspeise, die üblicherweise mit Tomaten, Paprika und allerlei anderem Gemüse aus der Pfanne kommt.

Schmeckt cremig, wohlig, orientalisch und macht richtig satt.

Und so geht's: die Eier wild unterrühren, bis sie gestockt sind, oder (ähnlich wie beim israelischen Shakhuka) in der Tomaten-Gemüse-Sauce pochieren.

Wir wählen bitte Letzteres – dazu die Tomaten in heißes Wasser einlegen, damit sich später die Haut leicht abziehen lässt. Anschließend die Tomaten, rote und grüne Paprika, Zwiebeln fein würfeln. Und nach Belieben, was sonst noch so im Gemüsefach herumkugelt.

„Nichts davon anbraten!“, ist der erste und lauteste Tipp der türkischen

Köchin des Originalrezepts, sondern im Gegenteil: Das klein geschnittene Gemüse soll in der Pfanne in einer Mischung aus Olivenöl und Wasser auf mittlerer Stufe blubbern, bis es weich ist. So entsteht aus den hautlosen Tomaten die perfekte Sauce.

Darüber Pul Biber streuen, eine Mischung aus getrockneten und zerstoßenen Chilis. Das rote Gewürz kennen viele vom Kebab Döner oder dem Lah-

**Menemen heißt die türkische Eierspeise, die Freude macht**

macun – Neulinge sollten sich wegen der Schärfe sparsam herantasten.

Sobald das Gemüse bissfest ist, mit einem Kochlöffel kleine Mulden in der Sauce bilden und jeweils ein rohes Ei darin aufschlagen. Perfekt pochiert ist es, wenn das Eiweiß weiß und der Dotter noch flüssig ist – das tritt nach etwa fünf Minuten ein.

Sich in die Ferne denken, servieren und genießen!

**DANIELA KRENN**

## Mit letzten Urlaubsgrüßen das nächste Frühstück versüßen



### A) Vor dem Lesen

Schreibt das Wort „Urlaub“ groß an die Tafel. Sammelt 5 Minuten lang Ideen, was man als Andenken aus Urlauben alles mitbringen kann und notiert die Wörter ebenfalls an der Tafel.



### B) Textbearbeitung

- Lies den Artikel aufmerksam durch.
- Unterstreiche alle Zutaten, die im Rezept vorkommen. Schreibe die Zutaten mit dem richtigen Artikel sowohl in der Einzahl als auch in der Mehrzahl in dein Heft.
- Suche 10 Verben aus dem Artikel heraus und schreibe sie in den 3 Stammformen in einer Tabelle in dein Heft. Notiere in einer vierten Spalte, ob es sich um ein regelmäßiges oder ein unregelmäßiges Verb handelt.



### C) Textproduktion

- Lies den Artikel noch einmal genau durch und markiere alle Arbeitsschritte mit einem Textmarker. Erstelle anhand des Artikels ein **Rezept** zu diesem Gericht. Denk daran, dass ein Rezept aus einer Überschrift, einer Zutatenliste und einer Schritt-für-Schritt-Anleitung besteht. Schreibe die einzelnen Arbeitsschritte im Imperativ (Befehlsform).
- Suche dir im Internet eine Postkarte bzw. ein Foto von deinem letzten Urlaubsort oder einem Ort, den du gerne einmal sehen möchtest, in der Größe 10 x 15 cm aus. Verfasse auf der Rückseite nun Urlaubsgrüße an deine beste Freundin oder deinen besten Freund. Denk daran, dass auch die Briefmarke und die Adresse Platz haben müssen.



### D) Weiterführende Aufgaben

- Überlege dir eines deiner Lieblingsessen. Beantworte folgende Fragen in Stichworten auf einem Zettel. Recherchiere im Internet, wenn du etwas nicht weißt.
  - Aus welchem Land stammt diese Speise ursprünglich?
  - Enthält das Gericht Fleisch, ist es vegetarisch oder vegan?
  - Welche Zutaten werden dazu benötigt?
  - Wie lange dauert die Zubereitung dieser Speise?
  - Welche Küchengeräte/Küchenutensilien braucht man zur Zubereitung?
  - Was passt gut zu dem Gericht (Salate, Soßen, Beilagen ...)?
- Stelle zum Schluss dein Lieblingsgericht anhand der Fragen deiner Sitznachbarin bzw. deinem Sitznachbarn vor.
- Einigt euch auf 3 eurer Lieblingsgerichte und kocht sie im EH-Unterricht nach.

D

EH