

## **Schmucks Bosna / Sucuk / Arabisches Sauerkraut / Minz-Tabouleh / Rote Zwiebel / Sumach-Mayo**

### **4 Portionen**

#### **Zutaten:**

8 El Arabisches Sauerkraut ( Rezept siehe unten )

4 Jumbo Hot Dog Brötchen

8 Sucuk ( Rindfleisch - Knoblauchwurst vom Türkischen Lebensmittelladen)

8 El Minztabouleh ( Rezept siehe unten)

1/2 Rote Zwiebel (geschält und in feine Scheiben geschnitten)

Sumach Mayo (Rezept siehe unten)

### **Arabisches Sauerkraut**

#### **Zutaten:**

1 Zwiebel

4 El Olivenöl

2 Zehen Knoblauch

1 Rote Paprika

1 El Paprikamark

1 Dose Tomaten gewürfelt 400g

1 El Ras el Hanout

1 TI Kreuzkümmel gemahlen

500g Sauerkraut

300ml Wasser oder Gemüsebrühe

2 Lorbeerblätter

1 Zitrone (heiß gewaschen)

1 TI Salz

1 El Mondamin mit kaltem Wasser angerührt

#### **Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein hacken.

Paprika in kleine Würfel schneiden.

Jetzt einen Topf mit Olivenöl erhitzen und Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin anrösten.

Paprikamark, Ras el Hanout, Kreuzkümmel und Salz dazugeben und kurz mit rösten.

Mit Dosentomaten und Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen.

Das Sauerkraut nun dazugeben und die Lorbeerblätter.

Das Kraut für ca. 30-40 min. leicht köcheln lassen und zum Schluss mit etwas Mondamin abbinden.  
Abschmecken mit der Schale und Saft von der Zitrone ,sowie etwas Salz.

## **Minztabouleh**

### **Zutaten:**

2 Feste Tomaten  
2 Bund Minze  
1/2 kleiner Bund Petersilie  
3 El Olivenöl  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Tomaten, Petersilie und Minze kalt waschen. Die Tomaten fein würfeln und direkt salzen. Minzblätter zupfen und fein schneiden. Petersilie mit den dünnen Stielen ebenfalls fein schneiden, grobe Stiele entfernen. Die Tomaten über ein Sieb abgießen und mit den Kräutern vermengen. Alles mit Zitronensaft, Olivenöl nochmals etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Sumach Mayo**

400 ml Mayonnaise  
2 TI Sumac  
1/2 Bio Zitrone (heiß gewaschen)  
1 Prise Cayennepfeffer  
Salz

### **Zubereitung:**

Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten nun miteinander vermengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

## **Bosna fertigstellen**

Alles ist vorbereitet und nun gehts los zum fertigstellen.  
Den Ofen auf 80 Grad um Luft vorheizen und dann die Hotdogbrötchen für ca. 5 min.

darin erwärmen.

In der Zwischenzeit das Arabische Sauerkraut in einem kleinen Topf erhitzen, die Sucuk in enthäuten, in Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne mit 1 El Rapsöl scharf anbraten.

Jetzt die Hot Dog Brötchen aus den Ofen holen, aufklappen und auf beiden Seiten mit der Sumach Mayo beschmieren, dann das warme Arabische Sauerkraut rein, dann die gebratenen Sucuk, als nächstes den Tabouleh und zum Schluss die roten Zwiebel und nochmals etwas von der Sumach Mayonnaise drüber. Wer mag macht noch bisschen Zitronensaft plus Sumacpulver drüber und fertig sind die geilen Dinger!