

Rezept

Çilbir extralecker

Ein Rezept von Çilbir extralecker, am 26.04.2024

Zutaten

1 Knoblauchzehe	500 g türkischer Joghurt (10 % Fett; ersatzweise griechischer Joghurt)
Salz	Pfeffer
1 Bund Dill	50 g Butter
¾ TL edelsüßes Paprikapulver	¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
3 EL Weißweinessig	8 Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, in eine Schüssel pressen und mit dem Joghurt glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen abzupfen und die Hälfte unter die Joghurtcreme rühren.
2. Die Butter bei kleiner Hitze in einem Topf zerlassen. Paprikapulver und Kreuzkümmel kurz mit der Butter aufschäumen lassen, dann sofort vom Herd nehmen - die Gewürze sollten auf keinen Fall dunkel werden, sonst schmecken sie bitter! Die Gewürzbutter warm halten und leicht salzen.
3. In einem großen Topf reichlich Wasser (ca. 1,2-1,5 l) mit 1 TL Salz und Essig zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 1 Ei vorsichtig in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Kochlöffelstiel einen Strudel ins siedende Wasser rühren und das Ei aus der Tasse in den Strudel gleiten lassen. Mithilfe eines Löffels das Eiweiß um das Eigelb ziehen und das Ei dann ca. 4 Min. im siedenden Wasser garen. Nacheinander jeweils 4 Eier in den Topf geben - es lassen sich also jeweils 4 Eier in zwei Durchgängen garen.
4. Anschließend die Eier mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Die Joghurtsauce über die Eier gießen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Alles mit Würzbutter beträufeln und mit Dill bestreuen. Die pochierten Eier warm mit Fladenbrot servieren.