

## Jachnun mit Tomatensauce und S-chug

(Jemenitisches Rezept von Foodscout Dominik Flammer für 6 Personen)

### Jachnun

150 g Margarine (oder Butter)  
1 kg Mehl  
2,5 Tassen Wasser ( ca. 4,5 – 5 dl)  
3 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Salz  
2 EL Zucker

### Zusätzlich

Eier (je nach Wunsch pro Person ein oder zwei Stück)  
50 Gramm Margarine (oder Butter)

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und rund 6 Stunden ruhen lassen. Anschliessend 12 Bällchen formen und wieder ein paar Stunden ruhen lassen.

Wie einen Strudelteig auf der geölten Tischplatte ausziehen und mit Margarine betupfen (haselnussgross). Zuerst von links und rechts zur Mitte falten und dann einrollen. In einen gefetteten Metall-Topf mit Deckel im Kreis schichten und ruhen lassen.

Mit den Eiern belegen und über Nacht rund 8 Stunden bei 130°C backen.

*Dazu servieren: Tomatensauce und Schoug*

### Tomatensauce

5 Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
2 Knoblauchzehen

Tomaten reiben und mit etwas Salz, Pfeffer und dem sehr fein gehackten Knoblauch vermischen.

### S-choug

Koriander-Wurzel und Blätter (2 Packungen bei Thai), Koriander nicht zu feucht

1 kleine Packung rote Chili (Vogelchili)

3 – 5 Knoblauchzehen

Gemahlene Korianderkörner

Salz (nicht zu viel)

Pfeffer (zum Abschmecken)

Olivenöl

Nach Wunsch Kardamom (3 bis 4 Stück) separat mahlen und anschliessend etwas nachwürzen.

Korianderwurzel, Knoblauch und entkernte Chili mit etwas Olivenöl andünsten. Zusammen mit allen anderen Gewürzen mörsern und durch das Passevite drehen. Olivenöl dazu, bis es genügend flüssig ist. Am Schluss mit Öl zudecken.

\*\*\*