

Ugandan Chapati



Zutaten

Für die Chapati:

Weizenmehl

lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Öl

Für Rolex:

die fertig gebackenen Chapati

3 Eier

1 Tomate

Zwiebel

Salz

Pfeffer

Das wohl beliebteste

"Streetfood" in Uganda.

Es wird auch gerne zum

Frühstück gegessen.

Zubereitung

... der Chapati:

Das Salz und 4 Esslöffel Öl im lauwarmen Wasser auflösen. Das Öl-Salz-Wasser Stück für Stück zum Mehl dazu geben und den Teig für 10 Minuten kneten.

2 weitere Esslöffel Öl hinzugeben, noch einmal durchkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend 10 - 13 faustgroße Kugeln formen. Ein wenig Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und die Chapati rund ausrollen. In die Pfanne großzügig Öl geben und das Chapati darin auf beiden Seiten backen.

... vom Rolex:

Mixe die drei Eier mit der gehackten Tomate und der gehackten Zwiebel. Würze nach Belieben. Nun die Eiermasse in eine Pfanne geben und daraus ein Omlette backen. Zuletzt das Omlette mit einem Chapati aufrollen. Fertig sind die "rolled eggs", die Einheimischen nennen es auch "Rolex".