Harissa IV

Herkunft: Tunesien
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

14 Chilischote(n) getrocknet
1 EL Koriandersamen
3 TL Kreuzkümmelsamen
3 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Salz
1 TL Tomatenmark
6 EL Olivenöl

Vorbereitung

Die Chilischoten von den Samen und den Scheidewänden befreien, und 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Den Knoblauch schälen und grob hacken.

Zubereitung

Den Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen, zu duften. Herausnehmen und in einem Mörser oder einer Gewürzmühle zu Pulver zerreiben. Den Knoblauch mit Salz in einem Mörser fein zerreiben, die abgetropften Chili dazugeben und alles zu einer glatten Paste zerreiben. Zum Schluss die Koriander-Kreuzkümmel-Mischung mit dem Tomatenmark und Öl untermischen.

© 2024 coquina.de