Traditionelle georgische Pflaumensauce (Tkemali)

Tkemali

Tkemali ist eine saure Pflaumensauce aus Georgien, die vor allem in der Region Samegrelo (Westgeorgien) beheimatet ist. Sie basiert traditionell auf kleinen, säuerlichen Pflaumen (oft Kirschpflaumen oder unreife grüne Früchte) und wird mit Knoblauch, Chili, Koriander und Kräutern abgeschmeckt. Tkemali verleiht gegrilltem Fleisch, Gemüse, Brot oder sogar Dressings eine frische, pikante Note.
Die klassische Zubereitung orientiert sich an traditionellen georgischen Rezepten und bietet Raum für individuelle Anpassungen.

Herkunft: Georgien
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 500 ml

500 g Kirschpflaumen oder Mirabellen
3 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Fenchelsamen
1 TL Koriandersamen
3 Chilischote(n) frisch
1 Prise Salz
1 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
2 Zweig(e) Korianderblätter

Vorbereitung

Pflaumen waschen, entkernen und mit so viel Wasser in einen Topf geben, dass sie knapp bedeckt sind. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln, bis die Früchte weich sind und zerfallen. Das Koriandergrün waschen, abtupfen und fei hacken.

Zubereitung

In der Zwischenzeit die Koriandersamen und Fenchelsamen ohne Fett anrösten, im Mörser fein mahlen. Die Chilischoten grob hacken und mit etwas Salz im Mörser zu einer Paste verreiben. Den Knoblauch pressen oder fein hacken und mit den gemahlenen Samen und der Chili-Paste vermischen.
Wenn die Pflaumen weichgekocht sind, das Mus durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, dabei Kerne und Hautreste entfernen.
Die Gewürzmischung unter das Pflaumenmus rühren, Zitronensaft (oder Essig) und Zucker einarbeiten, mit Salz abschmecken. Zum Schluss frisches Koriandergrün unterheben.
Die heiße Sauce in sterilisierte Gläser füllen, fest verschließen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
Tkemali hält sich in luftdicht verschlossenen Gläsern im Kühlschrank etwa 4 Wochen.

© 2026 coquina.de