



Harissa II

Harissa ist eine Würzpaste aus Chili, Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen, wie etwa dem Kreuzkümmel. Hier verfeinert noch Koriander das Aroma.

Herkunft: Tunesien

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 g Chilischote(n) getrocknet

6 Zehen(n) Knoblauch

4 EL Meersalz

4 EL Kreuzkümmel

10 EL Olivenöl

6 EL Koriander gemahlen

Vorbereitung

Die Stiele und Samen der getrockneten Chilischoten entfernen und die Schoten in heißem Wasser Quellen lassen (Hände waschen nicht vergessen!). Den Knoblauch schälen.

Zubereitung

Inzwischen die Knoblauchzehen mit der Hälfte des Salzes im Mörser fein zerreiben und beiseite stellen. Dann die abgetropften Schoten in den Mörser geben und mit dem übrigen Salz zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Zu dem zerriebenen Knoblauch geben. Koriander und Kreuzkümmel zusammen im Mörser zu Pulver zerstoßen. Knoblauch und Chili hinzufügen, etwas Olivenöl zugeben und alles gut vermischen, bis die Sauce sämig ist.