Ägyptische Knoblauchsauce
Taqlija

Taqlija ist eine ägyptische Knoblauchsauce, die oft als Zutat oder Gewürzmischung verwendet wird. Sie besteht hauptsächlich aus Knoblauch und wird häufig in der ägyptischen Küche eingesetzt, um Gerichten eine intensive Knoblauchnote zu verleihen.

Herkunft: Ägypten
Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 50 g
1 Knoblauchknolle
1 Prise Salz
4 EL Butterschmalz
1 TL Koriander gemahlen
¼ TL Cayennepfeffer

Zubereitung
Die Knoblauchzehen fein hacken und mit Salz in einem Mörser zerdrücken. Butter in einem Stieltopf erhitzen. Den Koriander darin kurz anrösten, dann Knoblauch und Cayennepfeffer hinzufügen. Sofort vom Feuer nehmen und heiß servieren.

© 2026 coquina.de