

Harissa

Diese feurige Mischung wird in Tunesien, Algerien und Marokko benutzt, und zwar in Gemüse- und Fleischeintöpfen, die zu Couscous gegessen werden, aber auch als ein Allround-Gewürz, das ständig auf dem Tisch steht.

An den Originalschauplätzen oder in Spezialgeschäften kann man eine fertige Mischung in Pulverform kaufen; nachfolgend das Rezept aus frischen Zutaten.

50 g getrocknete rote Chilischoten

2 Knoblauchzehen, 1 EL Kreuzkümmel

1 1/2 EL gemahlener Kumin, 2 EL Koriander

1 EL getrocknete, gerebelte Minz-Blätter

1 - 2 EL Oliven-Öl

Chilischoten längs aufschneiden und die Kerne entfernen, klein hacken, 20 Minuten in Wasser weichen lassen; mit Küchentrepp trocknen. Die Knoblauchzehen auf Salz mit einem breiten Messer zerdrücken. Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten; das Öl untermischen.

In ein luftdicht zu verschließendes Gefäß füllen, soviel Öl nachgießen, daß alles bedeckt ist und im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich monatelang.