



Gewürze aus dem Maghreb: Harissa und Ras el Hanout

Harissa ist eine scharfe Gewürzpaste aus frischen Chilis, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Olivenöl, ursprünglich stammt sie aus Tunesien, ist aber im ganzen Maghreb und auch im nahen Osten ein beliebtes und vielseitiges Würzmittel für Eintöpfe, Suppen, Fisch- und Fleischgerichte. Sie ist nicht einfach nur scharf, sondern verleiht den Gerichten auch den typischen Geschmack der nordafrikanischen Küche. Sie auch eine gute Zutat für Grill-Marinaden.

Ein Rezept: Lamm Tajine mit Couscous

Ras el Hanout ist das Gewürz Marokkos. Es wird aus bis zu 20 oder noch mehr Zutaten zusammengestellt. der Name bedeutet "Der Kopf des Ladens", damit sind die Gewürzhändler gemeint, die jeweils ihre eigenen Mischungen zusammenstellen. Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom und Muskatnuss gehören fast immer dazu. Ergänzt wird sie mit z.B. Kräutern, Zimt, Nelken, Fenchelsamen, verschiedenen Pfeffer- und Chilisorten. Meist ist sie nur leicht pikant, selten auch scharf. Sie dient oft als Grundwürze für Eintöpfe oder Suppen und rezente Gerichte, die auch mit süßen Zutaten ergänzt werden.

Ein Rezept: [Lammragout Ras el Hanout](index.php?id_kat=24&id_subkat=60&id_rez=2235)