

Harissa bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr getr. rote Chilischoten, 6 Knoblauchzehen, 30 gr Salz, 30 gr gemahlener Kreuzkümmel, 30 gr gemahlener Koriander, 150 ml Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Die Chilischoten vom Ansatz befreien, längs halbieren und mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und gut abtropfen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer zu einer relativ glatten Paste verarbeiten. Hält sich verschlossen im Kühlschrank 4 Wochen und paßt zu allem Orientalischen und zum Würzen von Suppen und Saucen.
Guten Appetit!