

## Harissa

Für unser heutiges Abendessen brauchte ich Harissa. Das ist eine sehr scharfe Würzpaste aus Chili, Kreuzkümmel und diversen anderen Gewürzen, die es mittlerweile in jedem gut sortierten Supermarkt in Tuben gibt. Aber, wie das halt so ist, mir schmecken die meisten Fertigprodukte nicht so gut, weil das Harissa oft zu sehr nach Kümmel (und zwar nicht Kreuzkümmel) schmeckt, was mir überhaupt nicht gefällt. Also ist wieder mal Selbermachen die Devise, und da wir in der nächsten Woche auch noch im arabischen Raum unterwegs sind, habe ich gleich mal ein ganzes Glas voll hergestellt, die Paste hält sich, mit Olivenöl bedeckt, mehrere Wochen im Kühlschrank.

Folgende Zutaten habe ich verwendet:

- 50g Chilischoten
- 20g Kreuzkümmelsamen
- 20g Koriandersamen
- 1-2 TL Zimt
- 1 TL Salz
- 3g getrocknete Minze
- 75ml Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen



Die Chilischoten bedürfen besonderer Behandlung und ich kann nur jedem dazu raten, möglichst vor der Arbeit schon Einmalhandschuhe anzuziehen. Es ist absolut kein Spaß, mit Chilifingern empfindliche Körperteile, z.B. die Augen, zu berühren. Je nach Schärfe brennen sogar die Hände von den Chilis. Also, Handschuhe an und jede einzelne Chilischote aufschlitzen und die Kerne entfernen. Dann werden die Chilistücke in etwas warmem Wasser eingeweicht.



Auf dem Bild sieht man schon die gemahlene Gewürze, aber vor dem Mahlen kommt das Anrösten in der Pfanne. Trocken, ohne Ölzugabe, werden die Koriander- und Kreuzkümmelsamen geröstet, bis sie ganz aromatisch duften, sie sollen aber nicht dunkel werden.





Die Knoblauchzehen mixe ich in meinem kleinen Blitzhacker schön fein. Dann geb ich nach und nach die abgetropften Chilischoten dazu und mixe sie ebenfalls fein.

Da sie jetzt noch mit den Gewürzen und dem Öl vermischt werden müssen, fülle ich alles in ein hohes Gefäß und gebe alle weiteren Zutaten dazu, auch die gemahlene Gewürze.



Mein Zauberstab - so alt er schon ist - macht kurzen Prozess und verwandelt alles in eine homogene Masse. Naja, ein klein bisschen stückig ist es noch, man kann beliebig lange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das fertige Harissa fülle ich in ein kleines Glas und werde später Olivenöl draufgießen, bis es vollkommen bedeckt ist. So kann es dann im Kühlschrank aufbewahrt werden. Aber jetzt werde ich erst mal für meine Lammwürstchen verwenden, das Rezept folgt gleich.

Markus hat mir aber den Gefallen getan und das Harissa mal probiert. Es ist wie erwartet beißend scharf, Markus hat aber sogar die einzelnen Zutaten rausgeschmeckt, was bei einem fertigen Harissa sicher nicht möglich wäre. Also, Daumen hoch fürs Selbermachen!



