



Harissa Soße

Zutaten:

ca. 50 gr. Chilis (frei nach Wahl)

4-5 Knoblauchzehen

1 EL Koriandersamen

1 EL Kreuzkümmelsamen

3 Knoblauchzehen

5-6 EL Öl

1 TL Salz

unsere Variante:

1 rote Paprikaschote kleinschneiden

4-5 Kapernäpfel (aus dem Glas)

Und wie mache ich daraus die Harissa Soße?

1. Die Chilischoten in 250 ml Wasser zum Kochen bringen und danach weitere 5 Minuten weiter köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit die Koriandersamen und den Kreuzkümmel in einer Pfanne leicht anrösten und danach im Mörser fein mahlen.

3. Anschließend alle Zutaten zusammen mit einem Mixer oder Pürierstab sowie 3-4 EL Öl hinzufügen und feinmixen bis zur gewünschten Konsistenz.

4. In ein kleines steriles Glas (mit Schraubverschluss) füllen und den Rest mit etwas Öl auffüllen. Fertig.

Die Soße kann man im Kühlschrank sicher zwei Monate aufbewahren. Schmeckt feurig gut zu Steaks und allen Kurzgebratenen.

Guten Appetit wünscht das Chililand.

Rezepte auch unter: www.chililand.de