

16. Gewürze & Gewürzpasten,

Harissa [Nr.165]

Menge: ca. 150 g

Zutaten:

6-8 Stck.	Pfefferschoten
6 Stck.	Pfefferoni rot
2 Stck.	Knoblauchzehen
1 TL	Vollmeersalz
2 TL	Koriandersamen
1 TL	Kreuzkümmelsamen
1 Tasse	Oliveöl



Zubereitung:

1. Die Stiele der Pfefferschoten und Peperoni entfernen.
2. Mit Zauberstab oder anderer Küchenmaschine fein zerkleinern
Thermomix: Stufe 6 / 30 Sekunden
3. Langsam das Öl hinzugeben. (Thermomix – in den Deckel bei eingesetzten Messbecher geben, daß Öl tropft dann in den Mixtopf).
4. Die Masse in saubere Gläser geben. Die Gläser mehrfach, sanft auf ein Handtuch stossen, damit die Luftblasen herausgehen. Die Oberfläche mit Öl bedecken.



Beim Herausnehmen von Harissa mit einem Löffel, darauf achten, daß nichts am Glasrand oder der Wandung hängen bleibt. Die Masse muss immer mit Öl bedeckt sein, da sich ansonsten am Glasrand Schimmel bilden kann. Sollte dies doch der Fall sein, den Schimmel einfach mit einem Küchentuch vom Glasrand entfernen. Die Masse unter der Ölschicht bleibt nutzbar.