



# Harissa, selber gemacht

- **Küche:**Afrikanisch
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Traditionelle sehr scharfe Würze aus Nordafrika, zu Grillfleisch, Joghurt, Couscous oder Falafel, zum marinieren von Lamm, Huhn oder Fisch

## Zutaten

- Für 10 Portionen:
- 10 frische Chilischoten, halbiert, entkernt
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, geviertelt
- 3 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- 10 El Olivenöl
- 1/2 Tl Salz
- 1 Tl Korianderpulver
- 1 Tl Kreuzkümmelpulver

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Paprika Viertel in einer Stielpfanne auf der Hautseite mit einem Tropfen Öl schwarz braten.

### Schritt2

Kurz mit einem feuchten Tuch bedecken und die Haut abziehen, grob würfeln.

### Schritt3

Mit Chili, Paprika, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Koriander und Kreuzkümmel mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz abschmecken.

### Schritt4

**Rezeptart:** Dips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/harissa-selber-gemacht/>