MEIN GENUSS



Marokkanische Tajine



It’s a match!

It`s a match! Unser Couscous Gewürz verleiht deinen Gerichten eine geschmacksintensive, orientalische Note.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zwei Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit Hackfleisch, Kreuzkümmel, Kurkuma, Zimt und Couscous Gewürz zu einer homogenen Masse verkneten. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen.
2. Ingwer schälen und klein hacken, Chilischote entkernen und in dünne Scheiben schneiden, die restlichen 2 Zwiebeln schälen und achteln. Olivenöl in der Tajine auf dem Herd erhitzen und klein geschnittenen Ingwer, Chilischote und Zwiebel zugeben und unter stetigem Rühren anbraten.
3. Nun den Honig und das Tomatenmark zugeben, kurz garen lassen und mit Brühe ablöschen. Soße kurz aufkochen, Fleischbällchen zugeben und mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen lassen. Alle 5 Minuten wenden.
4. In der Zwischenzeit den Couscous nach Verpackungsangabe zubereiten und bis zum Servieren warmhalten.
5. Zitronen waschen und vierteln, Koriander klein hacken und beides unter die gegarten Fleischbällchen mischen. Weitere 10 Minuten ohne Deckel garen lassen. Fleischbällchen mit Couscous servieren.

Zutaten

500 g Hackfleisch
250 g Couscous
4 Zwiebeln
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma
1 TL Ceylon Zimt
2 TL Honig
1 TL Couscous Gewürz
2 EL Olivenöl
1 Chilischote
1 Ingwer (klein)
1 EL Tomatenmark
2 Zitronen
250 ml Fleischbrühe

Nach Belieben:

Koriander

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.