

Tunesien Box

Inhalt:

3 x Gewürzbeutel (Einzelgewürz o. Gewürzmischung):
Kümmel, Harissa & Tabil

1 x Gewürzkarte (nur bei Einzelgewürz):
Kümmel

4 x Rezeptkarte:
Möhren, Couscous, Shakshuka & Hähnchenburger

Weitere Infos und Nachfüllpacks:

www.sinnesräuber.de | [#sinnesräuber](https://twitter.com/sinnesraeber)



Liebe Geschmackspirat:innen,

Harissa. Wer kennt sie nicht? Die weltbekannte Gewürzmischung aus Chilis und Gewürzen, ohne die kein nordafrikanisches Kochbuch auskommt. Diesen Monat reisen wir euch in die kulinarische Wiege der Mischung. Und nein, es ist nicht Marokko, sondern Tunesien!

Im Schatten des großen Nachbarstaates hat Tunesien eine eigene, überaus würzige Küche entwickelt, die im Wesentlichen auf drei Gewürzen basiert: Chili, Koriander und Kümmel. So wie Chilis den Charakter von Harissa prägen, so ist Koriander der wichtigste und namensgebende Bestandteil von Tabil. Die beiden lassen sich wunderbar zusammen verwenden. Wo der eine Schärfe ins Spiel bringt, ist der andere mild-aromatisch. Der dritte im Bunde ist Kümmel. Mit seinem würzig-frischen Aroma tatsächlich ein überaus zentrales Gewürz in Tunesien und wird vielseitig gebraucht.

Wer nach einem Startpunkt für Experimente mit Harissa & Co. sucht, kann gut mit klassischen mediterranen Aromen beginnen. Olivenöl, Zitrone und Tomaten sind alles wunderbare Partner für tunesische Gewürze.

Viel Spaß beim Riechen, Schmecken und Entdecken wünschen euch,

Eure Sinnesräuber