Rezept

Ras el Hanout Sauce

Bringt den Duft von Ferienerinnerungen in die Küche. Diese Sauce passt sehr gut zu verschiedenen orientalischen Gerichten. Couscous, Reis, Bulgur, Rind- oder Lamfleisch und Gemüse. Sie ist sehr aromatisch und mild.

25 min | 4 Pers

Zutaten

	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 gehäufter TL	Ras el Hanout Gewürzmischung
4 grosse EL	Tomatenpüree
1 gehäufter TL	Bouillonkonzetrat (Menge ist verschieden, je nach Produkt)
3,5 dl	Wasser

Vorbereitung

- Die Zwiebel fein schneiden,
- Knoblauchzehe pressen

Zubereitung

1. Olivenöl in die Pfanne geben.
2. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, bis sie glasig werden.
3. Pfanne kurz vom Herd nehmen, Ras el Hanout Gewürzmischung, Tomatenpüree und Bouillon-Konzentrat beigeben und miteinander mischen.
4. Pfanne zurück auf den Herd stellen und unter stetigem rühren ein paar Sek. weiterdünsten.
5. Wasser dazugeben, gut verrühren und aufkochen lassen.
6. Hitze reduzieren und ca 10 Min. ohne Deckel, köcheln lassen.

Variationen

Mit der Beigabe von Harissa können Sie sehr leicht eine etwas schärfere bis scharfe Variante herstellen.
Ebenfalls kann der Sauce mit Beigaben wie 2 Lorbeerblättern, 1 Nelke, Persiensalz oder einfach noch etwas Pfeffermischung Marrakesch, eine andere Geschmacksnote gegeben werden.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.