

"Cous-Cous und Co." -Marokkanische Küche zum Schnuppern u. Schmecken-

Tagine mit Fleischbällchen und Ei für 8 Personen

1 kg Hackfleisch(Rind)
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie (hacken)
1 EL weißer Pfeffer
1/2 Tl schwarzer Pfeffer
1 Tl Kümmel (gemahlen)
1 Tl Zimt
1/2 Tl Salz
100 g Butter
1 kg Tomaten
3 Paprikaschoten
1/2 EL weißer Pfeffer
1/2 Tl Kümmel (gemahlen)
1 Bund Petersilie (gehackt)
1/2 Tl Zimt
1 Glas Wasser (nach Bedarf mehr)
1 Tl Salz
8 Eier

Zwiebeln kleinschneiden, ebenso Knoblauch. Mit gehackter Petersilie, Hackfleisch und den Gewürzen gut vermengen. Diese Masse kurze Zeit kühlstellen, evtl. nachwürzen und dann daraus mit angefeuchteten Händen kleine Fleischbällchen formen. Butter zerlassen und darin die Fleischbällchen unter Wenden garbraten.

Während die Fleischmasse nach kühlsteht, Tomaten entkernen und würfeln, Paprikaschoten ebenso. In einer großen Pfanne mischen mit Pfeffer, Kümmel, Petersilie, Zimt u. Salz. 1 Glas Wasser dazugeben u. das Ganze auf mittlerer Hitze garen (ca. 15 Min.). Sollte die Flüssigkeit schnell verdampfen, noch etwas Wasser dazugeben.

Die gebratenen Fleischbällchen gleichmäßig darin verteilen.

Sollte die Menge zu groß sein, alles auf 2 Pfannen verteilen. Dann die Eier daraufgeben (4 St. je Pfanne) u. bei geschlossenem Deckel garen, bis die Eier gar sind.

Dazu wird Fladenbrot und Salat serviert.

Gurkensalat für 4 Personen

500 g Gurken (etwa 1 gr. Gurke)
2 EL Zitronensaft
1/2 Tl Salz
1/2 Tl Thymian
1 EL Öl

Die Gurke schälen, raspeln und mit den Gewürzen und Öl mischen. Evtl. nachwürzen.

Karottensalat mit Orangen

500 g Karotten
2 Orangen
1 Prise Salz
2 gehäufte EL Puderzucker
1 Zitrone (Saft davon)

Karotten schälen, das Herz entfernen, waschen u. abtropfen lassen. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft glattrühren und die Karotten hineinraspeln. Gut mischen. Orangen schälen, in kleine Stücke schneiden und untermischen. Kühl servieren.