



HERBARIA HARISSA

Unsere Neuinterpretation des nordafrikanischen Klassikers mit fein abgestimmter, intensiver Chili-Schärfe.



Produkt Kurzbeschreibung

Unsere Neuinterpretation des nordafrikanischen Klassikers mit fein abgestimmter, intensiver Chili-Schärfe.

Produkt lange Beschreibung

Bio-Gewürzzubereitung für scharfe orientalische Gerichte, Inhalt: 30 g

Herbaria Harissa macht es ganz leicht, Gerichte mit dem Klassiker der marokkanischen Küche scharf zu verfeinern. Die orientalischen Gewürze sind in dieser Mischung bereits perfekt abgestimmt. Das Harissa Gewürz auf der Basis von Chili wurde gemeinsam mit Spitzenkoch Hans Gerlach entwickelt. Die Mischung ist gekonnt ausbalanciert mit dem leicht nussigen Schwarzkümmel und den fruchtigen Noten von Tomaten, Paprika und Hibiskusblüten. Ein erfrischender Hauch von Nanaminze rundet das orientalische Gewürz optimal ab.

Traditionell wird Harissa in der marokkanischen Küche als Tajine Gewürz verwendet. Herbaria Harissa



ist allerdings vielseitiger einsetzbar, zum Beispiel für pikant-orientalische Suppen, Eintöpfe und Saucen. Aber auch Gemüse- und Fleischgerichte sowie Couscous und scharfe Dips verfeinern Sie mit dem Harissa Gewürz im Handumdrehen. Einfacher und geschmackvoller geht orientalische Küche nicht.

GALERIEBILDER

