

SCHARFE JEMENITISCHE SAUCE

Zutaten:

2 kleine Dosen Tomatenmark
½ Liter Tomatensaft
3 Essl. Bockshornkleesamen
½ Teel. Salz
3 ganze Kardamomkapseln
1 Teel. Kümmel
1/2 Teel. Korianderkörner
4 Piri Piri getrocknet
2 Essl. durchgepressten Knoblauch (entspr. ca. 2 kleinen Knollen)

Zubereitung:

Den Bockshornkleesamen im Mörser zu feinem Pulver zerreiben, mit heißem Wasser übergießen und 2-3 Stunden weichenlassen.

Kardamom, Kümmel, Korianderkörner und Piri Piri in einer trockenen Pfanne kurz anrösten und dann in einer Schlagmühle oder im Mörser fein pulverisieren.

Bockshornkleesamen in einem feinen Haarsieb gut abtropfen lassen und mit dem Tomatenmark verrühren die anderen Gewürze, den Knoblauch und das Salt sowie nach und nach den Tomatensaft dazu geben und mit dem Passierstab zu einer glatten und sämigen dicken Sauce verarbeiten. Fest zugedeckt einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen, bevor man sie weiterverwendet.

Passt kalt zu verschiedenen Grillstücken, zu frittierten Kichererbsenbällchen oder zu Köfte AL Jürgerim.

Um sie haltbar zu machen, kann man sie auch in kleine Schraubgläser füllen und ca. 30 min bei 90°C sterilisieren.