

Harissa - Gewürzzubereitung

Gewürzzubereitung "Harissa" ist vor allem in der gesamten nordafrikanischen Küche bekannt (in Marokko unter dem Namen "Sahka"), aber auch in arabischen Ländern, in Israel und in Europa. "Harissa" ist eine ausgewogene scharfe Gewürzzubereitung zum Würzen von Merguez (nordafrikanische Bratwürste), Suppen, Teigwaren, Reis- und Gemüsegerichten, Couscous, Schmorgerichten und auch für die Zubereitung von Brotaufstrich und Dips. "Harissa" bringt den gewissen Pfiff an Fleisch, Gemüse und Käse.

Dosierung: Nach Bedarf.

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1340 kj
Brennwert kcal	320 kcal
Fett	14.30 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.80 g
Kohlenhydrate	35.00 g
davon Zucker	32.50 g
Eiweiß	12.70 g
Salz	6.00 g

Zutaten

Paprika, Chilis, Koriander, Knoblauch, Kreuzkümmel, Chilis geschrotet, Meersalz, pflanzliches Fett ungehärtet (Sonnenblumen).