

Zimtrezepte

Beitrag von „CDL“ vom 12. Oktober 2020 13:54

Die marokkanische Küche ist voller zimthaltiger, rezenter Gerichte. Zu meinen Favoriten gehören z.B. die (für europäische Gaumen angesichts der Kombi aus süß und herzhaft gewöhnungsbedürftige Gaumenfreude) Hähnchen-Pastilla (<http://atlaskueche.com/recipe/haehnchen-pastilla/>) oder auch diverse Tajine-Rezepte (z.B.: <http://atlaskueche.com/recipe/lamm-mi...ndere-anlaesse/> <http://atlaskueche.com/recipe/tajine-...sierte-quitten/> <http://atlaskueche.com/recipe/lamm-mi...-und-aprikosen/>).

Sehr gerne (ich bin allerdings auch aus Marokko einfach entsprechende Kombinationen gewöhnt) kombiniere ich auch Zimt zu Hackfleischgerichten. Meine spezielle Bolognese-Sauce wäre ohne Zimt, Kurkuma und Ras el Hanout (enthält auch nochmal u.a. Zimt und Kurkuma) undenkbar. Auch Schmorgerichte (nicht nur Tajines, sondern auch der gute deutsche Braten) aller Art (egal ob mit oder ohne Fleisch) bekommen durch die Kombi von Zimt und Dörrobst wie Pflaumen, Datteln oder Aprikosen das gewisse Etwas. Kann ich auch außerhalb der Weihnachtszeit sehr empfehlen, um gewohnte Rezepte einfach mal etwas zu verändern und in einer anderen Geschmackswelt zu landen ohne großen Aufwand.

(Meine Frühstücksladung Zimt hole ich mir übrigens immer über den Milchkaffee am Morgen, den ich mit Golden Milk-Pulver, Zimt und etwas Bourbon Vanille-Pulver in eine kleine Geschmacksexplosion verwandle.)