



Ein Rezept von Vera Spellerberg

Minz-Chermoula mit Johannisbeeren



Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Korianderkörner
2 EL Kreuzkümmelsamen
½ Bund Minze
2 EL Paprika Edelsüß
½ TL Cayennepfeffer
1 EL Kurkuma
6 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
50 g rote Johannisbeeren

Zubereitung

- Koriander und Kreuzkümmelsamen im Mörser zerstoßen.
- Die Minze waschen, trockentupfen und fein hacken. Zwiebel fein würfeln, ebenso den Knoblauch.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft und Olivenöl angießen, gut verschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die gezupften, gewaschenen Johannisbeeren unterheben.
- In ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Chermoula ist eine nordafrikanische Marinade, sehr würzig und lecker! Sie passt gut zu gegrilltem Fisch und Fleisch oder einfach zu Brot und Schafskäse. Die Marinade hält sich ca. 3 Tage im Kühlschrank!