AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Afrika

DUKKA



Rezept: de.allrecipies.com, 24. 4. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürz-Mischung wird häufig auf Fladenbrot gegessen. Dukka (auch Dukkah) eignet sich ebenso zum Abschmecken von exotischen Gerichten oder auf einen Salat.

ZUTATEN (12 PERSONEN)

75 g	Haselnüsse	2 EL	Kreuzkümmelsamen
75 g	Sesamsamen	2 EL	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Koriandersamen	1 TL	Meersalz, grobes

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C vorheizen. Die Haselnüsse auf ein Backblech legen und 5 Min. backen. Die heissen Nüsse auf ein trockenes Geschirrtuch geben und darin reiben, um die Schalen zu entfernen. Zum Abkühlen zur Seite stellen. Die Nüsse können auch in der Pfanne geröstet werden.
2. Sesam in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis die Samen goldbraun sind. In eine Schüssel geben, damit sie nicht weiterrösten. Beiseite stellen. Koriander- und Kreuzkümmelsamen in derselben Pfanne unter mehrmaligem Umrühren anrösten, bis sie zerplatzen. Koriander und Kreuzkümmel in einem Mörser oder einem entsprechenden Küchengerät fein mahlen. Mit dem Sesam vermischen.
3. Die gerösteten Haselnüsse fein mahlen und in die Schüssel mit den Gewürzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

TIPP: Die Haselnüsse können auch teilweise durch Pinienkerne ersetzt werden. Häufig enthält Dukka auch Thymian, edelsüsses Paprikapulver oder Sumach.