

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b>	<b>5</b>
<b>Die Essgewohnheiten der Marokkaner</b>	<b>6</b>
<b>Utensilien</b>	<b>9</b>
<b>Zutaten</b>	<b>11</b>
<b>Gewürze</b>	<b>14</b>
<b>Grundrezepte</b>	<b>17</b>
Die Handhabung eines Tajine-Topfs	18
Couscous	20
Minztee	24
Chermoula-Sauce	26
Salzzitronen	26
Oliven	28
<b>Brot, Brötchen und Crêpes</b>	<b>33</b>
Brot	34
Kunstvoll verziertes Brot aus Rabat	35
Batbout	38
Batbout mit Zwiebeln und Gewürzen	40
Krachel	42
Rghaif	45
Baghrir	46
<b>Gefüllte Brickteigtaschen</b>	<b>49</b>
Briouats mit Hackfleischfüllung	50
Die Herstellung von Brickteigblättern	52
Briouats mit verschiedenen Füllungen	54
Mini-Pastillas mit Hähnchen-Mandel-Füllung	58
Mini-Pastillas mit Meeresfrüchten	60
<b>Chlada: Kalte und warme Salate</b>	<b>63</b>
Salate	64
Zaalouk	68
Taktouka	70
<b>Streetfood</b>	<b>73</b>
Mâakouda	74

Saubohnen mit Kreuzkümmel	76
Kichererbsen mit Kreuzkümmel	76
Köfte mit Ei	79
Köfte-Spieße	79
Suppen	80
Harira	84
<b>Couscous</b>	<b>87</b>
Couscous mit Rindfleisch und Gemüse	88
Couscous „Tfaya“ mit Lammfleisch	90
Couscous „Seffa“	92
Saïkoug	94
<b>Fisch</b>	<b>97</b>
Sardinen mit Chermoula-Füllung	98
Frittierter Merlan mit würziger Kruste	100
Ofen-Dorade mit Salzzitronen	102
Garnelen-Tajine mit Chermoula-Sauce	104
Muschel-Tajine mit Chermoula-Sauce	104
<b>Fleisch</b>	<b>107</b>
Hähnchen-Tajine mit Oliven und Salzzitronen	108
Hähnchen-Tajine „Souiri“	110
Hähnchen-Tajine mit Süßkartoffeln und Rosinen	112
Rinder-Tajine mit Möhren und Salzzitronen	115
Rinder-Tajine mit Rüben und Kichererbsen	116
Lamm-Tajine mit Backpflaumen	118
Würzige Lammspieße	120
<b>Süßes und Getränke</b>	<b>123</b>
Gazellenhörnchen	124
Süße Pantöffelchen mit Sesam und Honig	129
Ghoribas	130
Mürbeteigplätzchen mit Sesam und Orangenblütenwasser	134
Mandelplätzchen mit Aprikosenkonfitüre	136
Datteln mit Marzipanfüllung	138
Mandelmilch	141
Dattelmilch	141