

RASSAM (für 4 Personen)

1 Zwiebel  
6 Knoblauchzehen  
2 Tomaten  
2 Teelöffel Kümmelpulver  
2 Teelöffel Korianderpulver  
1/2 Teelöffel schwarzer gemahlener Pfeffer  
1/2 Teelöffel Peperonipulver  
2 Teelöffel Currypulver  
1/2 Tasse Tamarindensaft  
4 Tassen Wasser  
2 getrocknete Peperoni  
Öl zum Braten  
Salz zum Abschmecken

Zubereitung

Die Zwiebel wird in feine Streifen geschnitten und in dem Öl gebraten. Wenn die Streifen braun sind, kommt der feingeschnittene Knoblauch dazu. Danach gibt man die restlichen Zutaten in den Topf und kocht bei mittlerer Hitze. Falls notwendig, gibt man noch etwas mehr Tamarindensaft und Salz dazu. Die getrockneten Peperoni sollten in kleine Stücke gebrochen werden und ebenfalls mit den Zwiebeln und dem Knoblauch gebraten werden.