

# Merguez-Tajine mit Linsen und Bockshornklee

823

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Başan: Tagines, S. 50

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Ein sehr einfaches, aber leckeres ländliches Gericht. Der sättigende Bohnen- oder Linseneintopf kann mit Merguez, den typischen, pikant gewürzten Bratwürsten aus dem Maghreb, Chorizo oder kräftiger Salami zubereitet werden. Am besten mit Fladenbrot und cremigem Joghurt servieren.  
Dez 21: Nach den Zwiebeln auch ein Wenig gewürfelte Karotten, Pastinaken und Sellerie angebraten, danach tomatisiert. Dann mit Kurkuma und Bockshornklee noch ein wenig andere Gewürze (Kreuzkümmel, Nigella, Ingwerpulver) aromatisiert.

**Zutaten:**

- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, beides geschält und klein gehackt
- 450 g geräucherte Merguez oder Chorizo, in dicke Stücke zerteilt
- 2 TL Kurkumapulver
- 2 TL Bockshornklee, gemahlen
- 225 g braune Linsen (z.B. Pardina-Linsen)
- 400 g Pizzatomaten (Glas oder Dose)
- 2 TL Zucker
- 1 Bund Koriander, Blättchen abgezupft und grob gehackt (1-2 EL davon für die Garnitur beiseite stellen)
- Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- warmes Fladenbrot und
- Naturjoghurt

**Rezept:**

1. Öl in einer Tajine oder einem Schmortopf mit dickem Boden erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, bis sie Farbe annehmen. Wurststücke dazugeben und ein bis zwei Minuten darin anbraten. Kurkuma und Bockshornklee mit den Linsen einrühren, bis alle Linsen gut von Gewürzen und Öl überzogen sind.
2. Tomaten und Zucker hinzufügen und so viel Wasser angießen, dass die Linsen zweifingerbreit davon bedeckt sind. Aufkochen, einen Deckel auflegen, Hitze reduzieren und 25-30 Minuten sanft köcheln. Zwischendurch umrühren und bei Bedarf Wasser nachgießen, bis die Linsen zart, aber noch nicht breiig sind.
3. Korianderblättchen einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Koriander darüberstreuen und mit warmem Fladenbrot und Joghurt servieren.