

Marokkanische Küche

Typische Gerichte

Couscous: Das marokkanische Nationalgericht aus Hirse- oder Hartweizengriess wird mit einer reichhaltigen Palette an Gemüse- und/oder Fleischbeilagen serviert. Es gibt auch süsse Varianten mit Rosinen, Zucker und Zimt.

Tajine: In Olivenöl geschmortes Eintopfgericht mit Fisch, Lamm- oder Rindfleisch.; dazu oft diverse Gemüsebeilagen, sehr lecker auch mit Datteln, Pflaumen oder Mandeln. Die *tajine* selbst ist das oft lasierte Eintopfgeschirr, eine recht flache Schüssel mit Rand, auf die ein nach oben spitz zulaufender Deckel aufgesetzt wird, der einige kleine Löcher aufweist, durch die der Dampf entweichen kann.

Kefta: Die Marokkanische Frikadelle, zumeist in Olivenöl gebratene Hackfleischklösschen; wichtige Komponente der *tajine*-Gerichte, häufig mit harten Eiern kombiniert.

Mechoui: Geröstetes Lamm am Spiess, ein traditionelles Familienfestmahl. Im Restaurant kann *mechoui* fast immer nur auf Vorbestellung geordert werden.

Kebab: An den Essenständen meist als *brochettes* angebotene Fleischspiesschen, überwiegend Rind-, Lamm- oder Hammelfleisch; ein Gastroklassiker gerade in einfachen Lokalen oder Openair-Garküchen, häufig mit Pommes frites und kleinen Salaten kombiniert.

Harira: Suppen mit Linsen, Bohnen oder Erbsen, gelegentlich auch mit Fleischeinlage, traditionelles Entrée zu einem Menü, ein Nationalgericht, oft während des Ramadan als erste Speise zum Fastenbrechen im Familienkreis serviert.

Merguez: Bratwürste aus Hammel- oder Rindfleisch, pikant gewürzt.

Raibi: Köstlicher frischer Joghurt, in einfachen Cafés in Trinkgläsern angeboten.