

Inhalt

Vorwort	7
Die Tajine – ein Kochgeschirr mit Charakter	11
Vorbereitung – Einkochen und Zutaten	12
Marokko – Die Heimat der Tajine	16
Typische Gewürzmischungen	22
Unentbehrlich – eingelegte Zitronen und grüner Tee	24

Vegetarisch

Was der Markt hergibt	33
Von Gewürzlinsen bis Tajine Thai-Art	40
Wenn es kälter wird	75

Geflügel

Typisch marokkanisch	91
Mit Obst und Trockenfrüchten	98
Mit Pute und indisch inspiriert	101

Rind, Lamm & Wild

Das Beste vom Rind	108
Von Lamm mit Pflaumen bis Lammtopf Marrakesch	126
Wildes aus dem Lehmtopf	146

Fisch

Ganze Fische aus der Tajine	155
Meeresfrüchte – auf italienische und brasilianische Art	158
Von Seeteufel mit Chermoula bis Klippfisch-Tajine	164

Desserts

Früchtevielfalt in der Tajine gegart	174
Nachspeisen aus dem Ofen	180
Bananen und Äpfel – gedämpft und flambiert	185

Glossar	188
Register	189