

# Hammel-Tajine mit Pflaumen und Mandeln

**Die Berber des Aït-Bougoumez-Tals leben ebenso wie alle anderen Muslime nach religiösen Traditionen. Der Islam verbietet sowohl den Verzehr von Schweinefleisch als auch den Konsum von Alkohol. Nur wenn das Tier nach traditionellem Ritus geschächtet wurde, dürfen die Muslime das Fleisch zu sich nehmen.**

## Für 8 Personen:

- 1 kg Hammelfleisch
- 2 große rote Zwiebeln
- 6 Tomaten
- 125 g getrocknete Weintrauben (zuvor in Wasser einweichen)
- 125 g Mandeln ohne Haut
- 250 g Pflaumen
- 3 Paprika
- 1 gehäuften Teelöffel Salz, gemahlene Paprika, gemahlene Kümmel, gemahlene Ingwer Safran oder Lebensmittelfarbe (marokkanische Gewürze)
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Zimt (gemahlen)
- 3 Esslöffel Pflanzenöl



Das Fleisch in Teile zerlegen, waschen und abtrocknen. Das Öl in der Tajine erhitzen; wiederum muss es den Boden der Tajine bedecken. Wenn das Öl heiß ist, Salz, Pfeffer, gemahlene Paprika, Kümmel und Ingwer hinzugeben. Die Fleischstücke darin anbraten. Ist das Fleisch leicht goldgelb, die geschnittenen Zwiebeln auf das Fleisch geben. Die Tomaten schälen, entkernen und in die Tajine geben. Den Safran bzw. Lebensmittelfarbe in einem Glas Wasser auflösen und über das Fleisch gießen. Die getrockneten Weintrauben und die Mandeln hinzugeben. Das Gericht mit einem weiteren Glas Wasser köcheln lassen. In einem Topf die Pflaumen mit Wasser bedecken, einen Esslöffel Zucker und Zimt dazugeben. 15 Minuten bei leichter Hitze erwärmen. Die Pflaumen und Mandeln abtropfen lassen und in die Tajine geben. Eine gute Stunde kochen lassen.