

KÖSTLICHKEITEN

Die Köstlichkeiten dieses Landes

BRICK

Eine dünne knusprige Teigtasche in Dreieckform, gefüllt mit Kartoffeln und Ei, wahlweise mit Thunfisch, Hackfleisch oder Meeresfrüchten.
Unser Tipp: Brick isst man mit der Hand !

BROCHETTES

Das ist ein köstlicher Fleischspieß.

Cassecroutes

Aufgeschnittenes Weißbrot wird mit gehackten Oliven, Thunfischstückchen, Kapern und Gemüse gefüllt und mit Öl und Essig sowie Harissa gewürzt.

COUSCOUS

Das tunesische Nationalgericht schlechthin. Gerollter Weizengrieß wird über Fleisch oder Geflügel mit Gemüse in Dampf gegart.

HARISSA

Scharfe Paste aus Paprikaschoten, Tomatenpüree und Gewürzen.

MERGUEZ

Gewürzte feine Würstchen aus Lamm- oder Rindfleisch, die gebraten oder geröstet werden.

SALAT MECHOUIA

Scharfer Salat aus gerösteten Tomaten, Pfefferschoten und Zwiebeln. Meist mit Thunfisch und Eiern garniert.

OJIA

Würziger Eintopf mit Fleisch- oder Fischbällchen in scharfer Sauce, die aus Harissa, Rührei und verschiedenen Gemüsen besteht.

CELTIA

Das tunesische Bier (Markenname) das schmeckt sehr gut !!!

BOUKHA

Feigenschnaps (weiß) gut für die Verdauung

THIBARINE

Brauner Dattellikör

Außerdem gibt es vorzügliche Weiß-, Rose- und Rotweine