REZEPT · BEILAGE · ALGERIEN

Algerisches Bouzgene (Berberbrot) mit Sauce aus geröstetem Paprika

Bouzgene ist ein Fladenbrot aus Grieß, das in der Pfanne herausgebacken wird. Dazu gibt es eine Sauce aus gegrilltem Paprika und Paradeisern mit Jalapeño und Knoblauch. Man bricht Stücke vom Brot ab und tunkt sie direkt in die Sauce.



Rezept-ID: **R-53284**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

2	rote Paprika
4	Paradeiser
1 EL	Olivenöl (für die Sauce)
4 Zehen	Knoblauch, gehackt
1	Jalapeño, gehackt
	Salz (für die Sauce), nach Geschmack
ca. 900 g	Grieß
1 1/2 TL	Salz (für den Teig)
ca. 700 ml	Wasser
4 EL	Olivenöl (für den Teig)
6 EL	Olivenöl (zum Ausbacken, 1 EL pro Fladen)

Zubereitung

1. Den Backofengrill vorheizen. Paprika und Paradeiser auf ein Backblech legen und etwa 8 Minuten unter dem Grill rösten, dabei gelegentlich wenden. Die Haut soll schwarz werden, dann lässt sie sich leichter abziehen.

2. Abkühlen lassen, die Haut von Paradeisern und Paprika abziehen und alles in eine große Schüssel geben. Von den Paprika Kerngehäuse und Kerne entfernen.

3. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Jalapeño und Knoblauch zugeben und unter häufigem Rühren weich garen. Vom Herd nehmen und zu Paradeisern und Paprika in die Schüssel geben.

4. Mit zwei scharfen Messern, in jeder Hand eines, Paradeiser und Paprika grob und fast flüssig zerkleinern. Umrühren, die Sauce beiseitestellen.

5. Den Grieß in eine große Schüssel geben, Salz und 4 EL Olivenöl einrühren. Nach und nach Wasser zugeben und mit der Hand vermengen und kneten, bis der Teig zusammenhält, weder klebt noch trocken ist und sich gut formen lässt.

6. Den Teig in 6 Stücke teilen und zu Kugeln formen.

7. Für jeden Fladen 1 EL Olivenöl in einer großen, schweren Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Teigkugeln einzeln höchstens ca. 6 mm dick (Original: 1/4 Zoll) ausrollen.

8. Den Fladen in der heißen Pfanne backen, bis dunkelbraune Flecken entstehen und er knusprig ist. Herausnehmen und in ein sauberes Tuch wickeln, während die übrigen Fladen gebacken werden.

9. Zum Essen Stücke vom Brot abbrechen und in der Sauce tunken.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Schwere Gusseisenpfanne, 28 cm
bei Amazon · Affiliate-Link

Hartweizengrieß
bei Amazon · Affiliate-Link

Nudelholz
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Mein Sauerteig hat mehr Geduld als ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz