

Couscous als Beilage



Zutaten für zwei Personen:

125 g vorgegartes Couscous
(= Couscous instant)

250 ml kräftige Gemüsebrühe

1-2 TL Olivenöl

1-2 EL Rosinen bzw. Sultani-
nen

1. Rosinen in der Gemüse-
brühe aufkochen und 10
Minuten köcheln lassen.

2. Eine Schüssel vorwär-
men und vorgegartes
Couscous hineingeben. Mit
dem Olivenöl mischen. Mit
der kochenden Gemüse-
brühe (und den Rosinen)
begießen und 10 Minuten
mit Klarsichtfolie bedeckt
quellen lassen.

3. Bei 100° im Backofen
warm halten, bis die
anderen Teile des Gerichtes
fertig sind.

Hinweise:

Zu einem kompletten
Couscous gehören Fleisch
und Würste (Lamm, Huhn,
Rind, Merguez) sowie
Gemüse, z.B. Ratatouille.

Wenn keine Muslime zu
Gast sind, eignen sich
Debreziner (vom Schwein)
als Ersatz für die Merguez.

Rezeptanregung und Foto
bei Patrick B., Oktober
2008.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Gesamtzeit ca. 25
min, Beilagen, französisch

Anpassung und Foto:
Walter
Stand 15.01.2023