Rezept

Couscous

Couscous ist ein Gericht der nordafrikanischen Küche und wird aus Grieß von Weizen, Gerste oder Hirse hergestellt. Traditionell wird Couscous nicht gekocht, sondern in einem feinem Sieb über Wasser oder einem Gericht gedämpft. Beim Couscous, welches Sie als solches deklariert im Coop oder Migros finden, handelt es sich um ein Halbfertigprodukt mit einer wesentlich kürzeren Garzeit. Mit diesem Halbfertigprodukt gelingt auch in einem Kochtopf ein hervorragendes Couscous. Die Zubereitung ist sehr einfach und schnell. Je nach Marke und Hersteller variert das Verhältnis von Wasser und Couscous. Beachten Sie dazu unter "Zubereitung" auf der Couscous Verpackung die Mengenangaben von Wasser und Couscous.

15 min | 4 Pers

Zutaten

350g	Couscous (siehe unter "Zubereitung" bei der Couscousverpackung)
1	mittelgrosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1,5 EL	Couscousgewürz oder Ras el Hanout Gewürzmischung
0,5 l	Wasser (siehe unter "Zubereitung" bei der Couscousverpackung)
1	Gemüsebouillon Würfel
	Olivenöl
50g	Butter
	Persiensalz (Blaues Salz)
	Pfeffermischung Marrakesch

Vorbereitung

- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl andünsten.
2. Das Couscousgewürz oder Ras el Hanout Gewürzmischung beifügen und noch kurz weiterdünsten.
3. Ablöschen mit Wasser, den Bouillonwürfel, etwas Persiensalz und Pfeffermischung Marrakesch aus der Mühle beifügen, das Ganze zum Kochen bringen.
4. Wenn der Sud kocht, den Topf vom Herd nehmen, langsam und streuartig unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen den Grieß einrühren. Auf die Seite stellen und zugedeckt 5

Min. ziehen lassen.
5. Butter beigeben, nochmals mit dem Schwingbesen umrühren und evtl. noch etwas abschmecken.
6. Das Couscous auf einer Platte anrichten und mit Zitronenscheiben und/oder angedünsteten Peperoniwürfeln dekorieren.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.