

Couscous

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 85 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Couscous	500 g
Olivenöl	2 Teelöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Butter	50 g

Zubereitung:

Den vorgegarten Couscous in eine große Schüssel geben, mit mindestens 300ml kochendem Wasser überbrühen, umrühren und zirka 10 Minuten quellen lassen.

Weitere 300ml Wasser und Öl zugießen, mit einer Gabel auflockern und nochmals 10 Minuten quellen lassen. Couscous in eine speziellen Dämpfereinsatz oder ein feines Edelstahlsieb geben. In einem passenden Topf Wasser aufkochen, Sieb darauf hängen (darf das Wasser nicht berühren). Couscous ohne Deckel ca. 10 Minuten über dem kochendem Wasser (ca. 20 Minuten über Fleisch der Gemüsegerichten) dämpfen.

Den Couscous nochmals mit einer Gabel auflockern, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer großen vorgewärmten Platte anrichten. Butter in Flöckchen darauf setzen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1319-Couscous.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at