

Rezept

Couscous persisch

Ein Rezept von Couscous persisch, am 22.09.2023

Zutaten

1 Tasse (250 ml) Instant-Couscous	2 TL Persisches Rosengewürz
250 ml kochend heiße Hühnerbrühe	Salz
30 g Butter	3 EL getr. Berberitzen
	1 TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Couscous mit Rosengewürz und etwas Salz mischen. Mit der heißen Brühe aufgießen und zugedeckt 5-7 Min. quellen lassen. Berberitzen einweichen und trocken tupfen. In 10 g Butter 2 Min. braten. Mit 1 TL Zucker bestreuen und 1 Min. weiterbraten.
2. Den Couscous mit einer Gabel etwas auflockern. Die restliche Butter zugeben und die Berberitzen untermischen. Dazu passt Schmorlamm mit Pflaumen, Ingwer und Zimt.