

Rezept

Gebratene Couscousschnitten

Ein Rezept von Gebratene Couscousschnitten, am 20.04.2024

Zutaten

1 l Milch	20 g Butter
Salz	50 g Zucker
1 TL Ras-el-hanout (marokkanische Gewürzmischung, Asien- oder Gewürzladen)	250 g Couscousgrieß
30 g Butterschmalz	2 Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit der Butter, 1 Prise Salz, Zucker und Ras-el-hanout zum Kochen bringen. Den Couscous einrühren und bei schwacher Hitze unter Rühren in etwa 10 Min. dick ausquellen lassen.

2. Den Couscous in eine Schüssel umfüllen und ein paar Min. abkühlen lassen. Dann die Eier unterrühren und die Masse etwa 1 cm dick auf eine Platte streichen. Mindestens 1 Std. abkühlen lassen.

3. Den Couscous in etwa 4 × 8 cm große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne oder in zwei Pfannen Butterschmalz schmelzen. Die Grießschnitten darin bei mittlerer Hitze pro Seite in 2-3 Min. goldbraun braten. Dazu passt Kompott oder Obstsalat.