

Rezept

# Grundrezept Couscous

Ein Rezept von Grundrezept Couscous, am 20.03.2023

## Zutaten

**300 g** Couscous-Grieß

**5 EL** Smen

Salz

Couscoussier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Couscous-Grieß in eine flache Schüssel geben, mit 100 ml leicht gesalzenem Wasser anfeuchten und 3 Min. ruhen lassen, bis die Körner leicht quellen. Den Couscous portionsweise zwischen den Händen reiben, dabei eventuelle Klümpchen auflösen.
2. Ein feuchtes, sauberes Küchentuch in den oberen Teil des Couscoussier legen und den Couscous darauf verteilen. In den unteren Teil etwa 3 l Wasser füllen. Das Unterteil sollte zu etwa einem Drittel mit Wasser gefüllt sein. Das Oberteil sorgfältig aufsetzen, damit der Dampf nur nach oben zum Couscous-Grieß entweichen kann.
3. Das Wasser im Couscoussier zum Kochen bringen. Sobald Dampf austritt, den Couscous 20 Min. bei schwacher Hitze garen, dann etwas abkühlen lassen.
4. Couscous mit der Hand in eine große flache Schüssel geben, dabei keinen Spachtel oder Holzlöffel verwenden, das würde die Couscousskörner zerdrücken.
5. 1 TL Salz in ¼ l Wasser auflösen und den Couscous damit befeuchten, damit er etwas quellen kann. Eventuell etwas Wasser hinzufügen. Die Körner dürfen nicht aneinander kleben, der Couscous sollte nicht suppig oder teigig sein.
6. Den Couscous erneut in den oberen Teil des Couscoussier geben und wieder auf das Unterteil mit Wasser setzen. Das Wasser zum Kochen bringen. Sobald Dampf aufsteigt, den Couscous zugedeckt bei schwacher Hitze weitere 20 Min. garen. Den Wasserstand im Unterteil kontrollieren, eventuell etwas Wasser zugeben.
7. Couscous abkühlen lassen und wie oben beschrieben in einer großen flachen Schüssel ausbreiten. Mit Smen vermischen und wie oben beschrieben lockern.
8. Den Couscous auf einem Teller oder einer Platte anrichten. Je nach Rezept etwas Brühe aus dem unteren Teil des Couscoussier darüber geben.