

Cous-Cous mit Fleisch

Du brauchst:

- 500 Gramm Fleisch (Lamm, Rind oder Huhn)
- 500 Gramm Couscous
- 50 Gramm Rosinen
- Butter
- Olivenöl
- Safran, Pfeffer, Salz
- 3 Liter Wasser
- Olivenöl
- 1 Zitrone



Und so geht's:

Brate das Fleisch in reichlich Olivenöl an, gib die Gewürze hinzu und lösche alles mit dem Wasser ab. Lasse das Fleisch bedeckt köcheln bis es gar ist. Übergieße den Couscous mit heißem Wasser, lasse ihn zehn Minuten ziehen und mische ihn dann mit Rosinen und Butter. Die Fleischbrühe kannst du als Soße dazu reichen und den Teller mit frischen Zitronen garnieren.

