Couscous mit Granatapfel und Rosinen

Süßer Couscous mit Granatapfel und Rosinen ist ein Fest für die Sinne. Das Rezept hierfür stammt aus dem Maghreb.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

300 g	Couscous
300 ml	Wasser
1 EL	Butter
1 Stk.	Granatapfel
1 Handvoll	Datteln
1 Handvoll	Pistazien
1 EL	Öl (zum Anrösten der Pistazien)
4 EL	Rosinen
2 EL	Sesam
1 EL	Honig
1 EL	Rosenblütenwasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Koriander
1 Prise	Piment
1 Prise	Kreuzkümmel
1 Prise	Minze
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Für das Couscous mit Granatapfel und Rosinen zunächst einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen und die Rosinen darin etwas quellen lassen. Granatapfel halbieren und vorsichtig die

Kerne herauslösen, dabei die weiße Haut entfernen.

2. Couscous in ein Sieb geben und mehrmals mit Wasser abwaschen. Einen Topf mit Wasser und Butter erhitzen und den Couscous darin unter regelmäßigem Rühren kochen. Bei Bedarf Wasser nachgießen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pistazien darin anrösten. Sesam dazugeben und mitrösten lassen. Datteln aufschneiden, Kerne entfernen, klein schneiden und dazugeben.

4. Minze waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Honig in die Pfanne geben. Mit Salz, Koriander, Piment, Kreuzkümmel und Minze würzen.

5. Couscous dazugeben und alles gut verrühren. Temperatur reduzieren. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Mit den Granatapfelkernen untermischen.

6. Zuletzt das Rosenblütenwasser über das Couscous träufeln, alles noch einmal gut verrühren und abschmecken. Bei Bedarf nachwürzen. Sofort servieren.

Tipp

Das Couscous mit Granatapfel und Rosinen schmeckt auch hervorragend als Beilage zu Lammgerichten.