



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Couscous Casablanca

Kuskus Kazablanka



2 ½ Gläser Couscous  
1 mittel grosse Zwiebel  
4 EL Öl  
4 Gläser Fleischbrühe  
½ KL Salz  
Für die Oberfläche:  
1 kg Lammfleisch mit Knochen  
2 grosse reife Tomaten  
1 grosse Zwiebel  
4 EL Öl  
1 KL Salz  
½ KL Pfeffer

- # Zuerst das Lammfleisch in ein Schnellkochtopf einlegen und mit Wasser befüllen ohne dass das Fleisch unter Wasser steht. Wenn das Schnellkochtopf zum Sieden beginnt, dann den Herd auf niedrige Stufe runterschalten und 40 Minuten kochen. Schliesslich das Fleisch von den Knochen trennen und zur Seite legen.
- # In einen Topf 4 EL Öl und klein gehackte Zwiebel hinzugeben. Dünsten bis die Zwiebel glasig geworden sind, dann das gekochte und von den Knochen getrenntes Fleisch hinzugeben und bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten kochen.
- # Danach die geschälten und klein gewürfelten Tomaten, ein Kaffeelöffel Salz und Pfeffer hinzugeben. Kochen bis die Tomaten ihre Form verlieren.
- # In einen anderen Topf 4 EL Öl und geriebene Zwiebel hinzugeben und 2-3 Minuten dünsten. Couscous hinzugeben und 2-3 Minuten unter umrühren dünsten, vier Gläser Fleischbrühe und einen halben Kaffeelöffel Salz hinzugeben.
- # Den Couscous zwischen mittlerer und niedriger Stufe kontrolliert kochen. Vom Herd nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen.
- # Couscous in ein Servierteller füllen und die zuvor zubereitete Fleischmischung hinzugeben und heiss servieren.

**Tipp:** Couscous Casablanca ist wie auch aus dem Namen zu entnehmen ist ein Marrokanisches Gericht.