Süßer Couscous
Couscous Hulw

Süßer Couscous, auch bekannt als Couscous Hulw, ist ein traditionelles marokkanisches Gericht, das durch seine einzigartige Kombination aus süßen und würzigen Aromen besticht. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus Süße, die Rosinen und Zucker spenden, der aromatischen Würze des Zimt.
Mandeln oder andere Nüsse sorgen für eine knackige Textur und einen nussigen Geschmack.

Herkunft: Marokko
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Couscous
2 EL Butter
5 EL Mandeln
2 EL Rosinen
1 EL Zucker
1 TL Zimt

Vorbereitung
Den Couscous in einer Schüssel mit Wasser bedecken und 15 Minuten quellen lassen. Die Mandeln in grobe Stückchen hacken.

Zubereitung
In einem großen Topf 1 ½ l Wasser zum Kochen bringen. Den Couscous in ein Sieb geben, darüber hängen und 20 Minuten im Dampf garen.Währenddessen die Mandelstückchen in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter ständigem Rühren goldgelb anrösten.
Den Couscous auf eine Servierplatte stürzen, Butter, Rosinen, Zucker und Mandelstückchen untermischen und mit Zimt bestreuen.Nach Wunsch kann man auch warme Milch darüber gießen oder dazu trinken.

© 2026 coquina.de