

## Marokko

### Couscous mit Gemüse und Hähnchen

Bevor es los geht brauchen wir für 4 Portionen:

- 1 Tütchen Safran
- 1/2 EL Salz
- 2 TL Pfeffer gemahlen
- 1/2 EL Paprikapulver süß und scharf
- 1/2 EL Kreuzkümmel
- 1/2 EL Ingwerpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Koriander
- 1 kleinen Weißkohlkopf
- 4 Hähnchenkeulen
- 4 Möhren
- 3 Zwiebeln
- 1 rote und gelbe Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1,8 Liter Gemüsebrühe
- 350 g Couscous

#### So wirds gemacht:

Den Weißkohlkopf, Möhren, Zwiebeln, Paprika, Aubergine und Zucchini in Stücke schneiden. Auberginen und Zucchini mit Olivenöl einreiben und etwas salzen.

In einem Topf Zwiebeln, Möhren und Weißkohlstücke schichten, oben auf die Hähnchenkeulen legen und mit der Brühe aufgießen. Den Topf fest verschließen und für 40 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann prüfen, ob die Hähnchenkeu-

len gar sind. Die Gewürze mit den Auberginen, Zucchini, Paprika und Blatt Petersilie auf das Gargut legen. 350 g Couscous darauf streuen und gar dämpfen, zwischendurch mit der Gabel auflockern.

Auf einen vorgeheizten Teller das fertige Couscous anrichten und dann von oben nach unten das Gemüse aus dem Topf aufs Couscous anrichten zum Schluss die Hähnchenkeulen auflegen.

*Willkommen in Marokko und guten Appetit!*

