

Couscous zubereiten - so geht's richtig

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Couscous
- 250 ml Wasser (oder Gemüsebrühe)



Kochzeit/Backzeit:

ca. 10 Minuten

So geht's: Couscous in 4 Schritten zubereiten

Couscous lässt sich im Handumdrehen mit kochendem Wasser oder Brühe aufquellen. Ich erkläre dir Schritt für Schritt, wie das genau geht.

1. **Couscous vorbereiten:** Für etwa 4 Portionen Couscous benötigst du 250g Couscous-Grieß. Gib diesen in eine hitzebeständige Schüssel oder einen Topf.
2. **Flüssigkeit hinzufügen:** Erhitze ca. 250 ml Wasser oder Gemüsebrühe. Gieße die heiße Flüssigkeit über den Couscous, bis er vollständig bedeckt ist.
3. **Abdecken und ziehen lassen:** Decke die Schüssel sofort mit einem Deckel oder einem Teller ab und lasse den Couscous für etwa 5-10 Minuten quellen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.
4. **Lockern und würzen:** Locker den Couscous mit einer Gabel auf und würze ihn mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl für zusätzlichen Geschmack.

Nun ist dein Couscous bereit, für verschiedene Rezepte verwendet zu werden. Zum Beispiel einen leckeren [Couscous Salat mit Zucchini](#), [Couscous mit getrockneten Aprikosen](#) oder als Beilage zu herzhaften Gerichten.

Wie viel Wasser nehmen? Beim Couscous ist es ganz einfach, sich das Verhältnis von Getreideprodukt zu Wasser zu merken - es beträgt nämlich 1:1. Für 100 g Couscous nimmst du also 100 ml Wasser, für 150 g 150 ml und so weiter.

Allerdings ist es immer besser, etwas zu viel Wasser zum Couscous zubereiten zu nehmen, als zu wenig, denn dann sind die Kügelchen noch hart. Ist dir die Konsistenz beim Probieren zu bissfest, kannst du auch einfach noch etwas heißes Wasser nachkippen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

