

Couscous

von tobias Bärtschi

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Voressen / Ragout	In Ragout schneiden Würzen
7.0 Stück Zwiebeln	In Würfel schneiden Zusammen mit dem Fleisch stark anbraten
1.0 dl Roter Traubensaft	Ablöschen
7.0 Stück Rüebli	Würfel schneiden
625 g Kartoffeln festkochend	Schneiden Zusammen mit den Karotten beifügen Mit 2 Liter Wasser auffüllen 20 Minuten köcheln lassen
625 g Wirz	Schneiden
5.0 Stück Tomaten	Schneiden
5.0 Stück Zucchini	Schneiden
500 g Kichererbsen	Alles Gemüse beifügen
450 g Couscous	Reichlich Wasser kochen Couscous 10 Minuten köcheln lassen Würzen anrichten