Würziger Auberginen- Kartoffel-Eintopf mit Cous Cous von Nenya

Mengen für 10 Personen

600 g Couscous	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Nach dem Aufkochen die noch heisse Bouillon über den Couscous giessen und zugedeckt ziehen lassen. Couscous mit einer Gabel auflockern und etwas Butter dazugeben.
1.8 dl Olivenöl	
5.0 Stück Zwiebeln	Die Zwiebeln und den Knoblauch fein Schneiden. Die Auberginen und Kartoffeln waschen und in Würfel schneiden.
7.0 g Kurkuma	Zwiebeln mit Gewürzen (Gleiche Menge Kurkuma Chilipulver und Senfsamen und etwas Ingwer) Andünsten.
5.0 Stück Auberginen	
1.0 kg Kartoffeln festkochend	Auberginen und Kartoffeln dazugeben und anbraten. Bei schwacher Hitze zugedeckt garen. Wenn nötig Wasser dazugeben.
400 g gehackte Tomaten	Tomaten dazugeben und Zugedeckt köcheln lassen.
1.0 ml Zitronensaft	Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.