Mandel-Rosinen-Couscous
Couscous Hulw

Mandel-Rosinen-Couscous, auch bekannt als Couscous Hulw, ist ein traditionell marokkanisches Gericht, das durch seine süß-nussige Geschmacksnote besticht. Der Geschmack ist eine harmonische Kombination aus den süßen Rosinen und dem leicht nussigen Aroma der gerösteten Mandeln. Der Couscous selbst ist fluffig und nimmt die Aromen der hinzugefügten Gewürze und Zutaten gut auf. Oft wird Zimt hinzugefügt, was dem Gericht eine warme, leicht würzige Note verleiht.

Herkunft: Marokko
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Couscous
1 ½ Liter Wasser
100 g Mandeln
50 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
1 TL Zimt gemahlen
100 g Butter
3 EL Honig

Vorbereitung

Den Couscous in eine Schüssel geben, soviel Wasser zugeben, dass er knapp bedeckt ist und etwa 15 Minuten Quellen lassen. Inzwischen die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Zubereitung

Die Rosinen und den Zimt mit zwei Gabeln locker unter den Couscous mischen. Den Couscous in ein Sieb geben und über das kochende Wasser in den Topf hängen. Der Couscous darf aber nicht in die Flüssigkeit tauchen. Aluminiumfolie über den Topfrand ziehen, damit der Dampf nicht seitlich entweichen kann. Den Couscous bei starker Hitze etwa 30 Minuten dämpfen. Inzwischen die Mandeln in einer trockenen Pfanne ohne Fett bei Mittlerer Hitze goldbraun rösten. Die Aluminiumfolie entfernen und die Butter in kleinen Stücken unter den Couscous rühren. Die Mandeln dazugeben. Den Couscous mit zwei gabeln auflockern und noch einmal etwa 5 Minuten dämpfen. Den Couscous auf einer großen Platte zu einer Pyramide auftürmen und festdrücken. Nach Belieben mit frischem oder eingemachtem Obst servieren.

© 2026 coquina.de