



KURTH

individual furniture

wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture

Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

Rezept vom wunderbaren Couscous Kochabend im Küchenstudio Kurth am 1. April 2014

Zutaten für 6-8 Personen kalkuliert

1,5 kg Kartoffeln	1kg Couscous
4 Zucchini	Lamm, Rinderhack, Rinderkotelett oder Hals oder Hüfte
1 kg Karotten	Hühnerbrust
4 Tomaten	8 Eier abgekocht
1 Bund Petersilie Großblatt	1 Knolle Knoblauch
Sultaninen	Kichererbsen
7 Gewürz-Mischung	

Vorbereitung:

Kartoffeln schälen und halbieren
Zucchini und Karotten teilen und vierteln
Tomaten vierteln
Petersilie hacken

Zubereitung:

In einen großen Topf Olivenöl erhitzen und Tomaten dazu.
Lamm, Rinderhack, Rinderkotelett oder Hals oder Hüfte mit in den Topf geben.
Eine Knolle Knoblauch komplett mit Schale teilen und dazu geben.
1 EL Salz dazu
1 EL 7 Gewürz Mischung dazu
1,5 - 2 Liter Wasser dazu, so dass alles abgedeckt ist
Das Bund Blattpetersilie und die Karotten mit in den Topf geben.

Unter 1 kg Couscous (Moyen) (bekommt man in der Leipziger Eisenbahnstraße) 1 EL Salz mischen.
Ca. 200 ml kaltes Wasser in den Couscous mit den Händen vermischen. Couscous in ein Sieb geben,
Deckel drauflegen und über den Fleischtopf ca. 15 Minuten dämpfen

Kartoffeln in den Topf geben

Nach 15 Min. Couscous zurück in die Schüssel geben und wieder ca. 200 ml kaltes Wasser mit
Händen einrühren. Couscous zurück in Sieb geben, mit Deckel abdecken und zum 2. Mal ca. 15-20
Min. über Topf dämpfen

Das Ganze erfolgt ein 3. Mal (10 Min.). Da werden 80 g Butter (1 großer EL) mit eingerührt.

Vor dem 3. Mal Couscous die Zucchini mit in den Topf geben.

Geschäftsführerin:
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr.: 238/112/01022
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
Konto: 220 708 2
BLZ: 860 700 24

Gerichtsstand:
Amtsgericht Leipzig
HRB 100 23



KURTH
individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

 Kurth Büro & Küche GmbH
Markt 14 - 04668 Grimma

Kurth Büro & Küche GmbH
individual furniture

Markt 14
04668 Grimma

Telefon: +49 (0)3437-94 16 10
Telefax: +49 (0)3437-94 16 11

E-mail:
studio@kurth-grimma.de
Internet:
www.kurth-grimma.de

8 abgekochte Eier mit Eierschneider schneiden.

Hühnerbrust anbraten

800 g Couscous abnehmen.

Sultaninen ca. 5 min. über Topf im Sieb dämpfen und in die 800 g Couscous geben
Kichererbsen ebenfalls dämpfen und mit Couscous mischen

Gemüse aus dem Topf nehmen

Anrichten:

2 liebevolle Hände voll Couscous auf einen Teller verteilen.

Eine halbe Hand voll Couscous mit Sultaninen und Kichererbsen dazu.
Darauf das Gemüse verteilen (Kartoffeln, Karotten, Zucchini) und mit den Eiern garnieren.
Fleisch darauf geben
Zum Schluss Briehe droff.
Mit Blatt Petersilie garnieren.

Achtung!!!!

Wer kocht räumt nicht auf! ... wurde festgelegt...

Guten Appetit!

Shahiya tayyeba! (arabisch)

Mit freundlichen Grüßen

Kurth Büro & Küche

Geschäftsführerin:
Annett Kurth-Bernard
Steuer-Nr.: 238/112/01022
Ust-IdNr.: DE 169179608

Bankverbindung:
Deutsche Bank Grimma
Konto: 220 708 2
BLZ: 860 700 24

Gerichtsstand:
Amtsgericht Leipzig
HRB 100 23