Couscous mit Huhn Ras el Hanout



Zutaten

10

Für das Huhn

- 3 ganzes Huhn
- 25 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- Öl zum Braten

Für den Couscous

- 5 gehackte Schalotte
- 10 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 125 g Aubergine in Brunoise geschnitten
- 125 g Zucchini in Brunoise geschnitten
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 750 g Couscous
- 13 dl Hühnerbrühe
- Olivenöl

Für die Garnitur

- 3 Karotte
- 1 grüne Paprika
- 10 Radieschen

Zubereitung

Das Huhn mit dem gerösteten Knoblauchpüree, Pfeffer und Salz würzen und in heißem Öl rundum anbraten. Einen großen Klumpen Butter hinzufügen, bei 160˚C in den Ofen stellen und gelegentlich etwas von der Kochflüssigkeit über das Huhn gießen. Für den Couscous Schalotte, Knoblauch, Aubergine, Zucchini und Ras el Hanout in einem Schuss Olivenöl anbraten. Den Couscous dazugeben, mit der Hühnerbrühe ablöschen, vom Herd nehmen und 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Die Karotte und die Paprika putzen und in feine Julienne schneiden. Den Rettich in dünne Scheiben schneiden und auf Eiswasser legen. Das Fleisch vom Huhn lösen, schneiden und in einem tiefen Teller mit dem Couscous servieren. Mit den Basilikumblättern garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Bio-Knoblauchpüree 325g



Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g