

## Couscous mit Reh-Fleisch

### Für 4 Personen

Reste vom Rehbraten	200 ml Orangensaft	200 g Couscous
1 rote Zwiebel	0.5 Granatapfel	Petersilie
Chili	1 Prise Ras el Hanout	1 Prise Salz
0.5 TL Honig		

Den Orangensaft zusammen mit den Gewürzen (Ras el Hanout, Salz, Pfeffer) und dem Honig in einen Topf geben und aufkochen. Couscous in den kochendheißen Fond geben und ziehen lassen, er muss nicht gekocht werden.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Chili fein hacken (Achtung: Die Schärfe bleibt eine Weile auf den Fingern erhalten. Also nicht die Augen reiben!). Die Petersilie fein schneiden. Die Fleischreste vom Braten zupfen und in grobe Stücke schneiden. Den Granatapfel öffnen und die Fruchtkerne herauslösen.

Alle Zutaten in den gequollenen Couscous geben und vorsichtig vermischen. Nochmals mit 1 Prise Salz und eventuell etwas frischem Pfeffer abschmecken. Nach Belieben in ein Glas oder eine Schüssel abfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.

Tarik Rose am 19. September 2020