

Gemüse-Couscous mit orientalischer Bratwurst

Für 4 Personen:

1 Orange	1 Lauchstange	1 Bund Lauchzwiebeln
1 EL Olivenöl	Kreuzkümmel, gemahlen	Paprikapulver
350 ml Gemüsebrühe	300 g Couscous	2 EL Olivenöl
Salz	8 scharfe, grobe Bratwurst	

Die Orange mit einem Messer dick schälen, so dass die weiße Haut komplett mit abgeschält wird.

Die Orange in Würfel schneiden, dabei den abtropfenden Saft auffangen.

Den Lauch putzen, gut waschen, abtropfen und in Rauten schneiden.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen, den grünen Teil beiseite legen, den weißen Teil fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, das Weiße der Lauchzwiebeln zugeben und anschwitzen, mit Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen.

Dann Couscous und Lauch zugeben und alles 3 Minuten kochen lassen.

Anschließend einen Deckel auflegen, den Topf vom Herd ziehen und 3 Minuten ziehen lassen.

Gequollenen Couscous umrühren und auflockern. Die Orangenwürfel, den aufgefangenen Orangensaft und ca. 2 EL Olivenöl zugeben, untermischen und mit Salz abschmecken.

Die Merguez in einer vorgeheizten Pfanne durchbraten.

Couscous auf Teller verteilen, mit dem Lauchzwiebelgrün bestreuen und mit den gebratenen Merguez-Würsten anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 22. März 2023