

COUS-COUS mit Rosinen und saurer Milch

1 kg Cous-Cous  
Rosinen, eine Handvoll  
saure Milch nach Bedarf  
Wasser  
150 g Butter

Im Cous-Cous-Topf werden etwa 2 liter Wasser zum Köchen gebracht. Sobald das Wasser sprudelnd kocht, wird das obere Teil auf den Topf gesetzt. Nun wird der mit den Rosinen gemischte Cous-Cous hineingegeben.

Nach etwa 1/2 Stunde wird der obere Topf abgenommen und die Mischung wie zuvor beschrieben abgekühlt und mit Wasser zum Quellen gebracht (Jedoch ohne Salz).

Zuletzt wird der Topf wieder zusammengefügt, die Butter hinzugegeben und untergemischt.

Der Cous-Cous kann noch warm gegessen werden, schmeckt aber auch kalt sehr lecker. Die saure Milch (Kefir) wird nach Belieben darübergegossen.