

# Fisch Rezepte

## Couscous mit Fisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Couscous, Fisch, Getreide, Marokko

---

120 g Kichererbsen über Nacht - eingeweicht		Schwarzer Pfeffer
Fischschwänze und Köpfe - für die Brühe	0,31 Teel.	Cayennepfeffer
3 Karotten; geschnitten	750 g	Safran
3 Weiße Rüben; geviertelt	750 g	Couscous, vorgegart
1 Paprika	3	Fisch
Salz		Quitten; enthäutet in - Scheiben geschnitten

---

Aus den Fischabfällen, allem Gemüse, Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer und Safran mit 1 bis 2 Liter Wasser (bei 4 Portion(en)s) eine kräftige Fischsuppe herstellen.

Couscous nach Packungsanweisungen zubereiten.

Fischabfälle aus der Suppe nehmen und diese durch ein Sieb gießen. Die Gemüse vorher herausnehmen und anschließend wieder hinein geben. Den Fisch in die Suppen geben (zerschneiden, wenn er zu groß ist), die Quitten ebenfalls.

Alles gar kochen und evtl. nachwürzen.

Den Fisch und die Sauce über dem Couscous verteilen oder alles getrennt servieren.