

**Zutaten:**

- 4 Hühnerkeulen
- 50 ml Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Geflügelbrühe
- 1 EL gemahlener Kümmel
- 1 EL gemahlener Koriander
- 1 EL Harissa

- Salz, Pfeffer

### **Für den Couscous:**

- 200 g Couscous
- 8 EL Olivenöl con limone
- 100 ml Wasser
- 300 g Fenchelgrün
- Salz
- 40 g Butter

### **Zubereitung:**

1. Die küchenfertigen Hühnerschenkel im Gelenk halbieren und in heißem Olivenöl in einem

Couscous-Topf von allen Seiten goldbraun anbraten. Die in feine Streifen geschnittenen roten

Zwiebeln zusammen mit dem fein gewürfelten Knoblauch zugeben und mitbraten. Das

Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und das Ganze mit der Geflügelbrühe ablöschen.

2. Kümmel, Koriander, Salz, Pfeffer und Harissa zugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

3. Den Couscous mit fünf Esslöffeln Olivenöl con limone und Wasser begießen und mit 200 Gramm

fein geschnittenen Fenchelgrün und Salz gut vermischen. Den Couscous in den Dämpfeinsatz

geben und auf das köchelnde Hühnchen setzen. Das Ganze ca. 20 Minuten dämpfen.

4. Den gegarten Couscous aus dem Dämpfeinsatz in eine Schüssel geben und mit einer Gabel

auflockern. Die Butter und drei Esslöffel Olivenöl con limone dazugeben und alles gut

vermischen.

5. In den Couscous eine Mulde drücken und die Hühnerschenkel mit der Sauce hineingeben, etwas

ziehen lassen. Alles mit frisch gehacktem Fenchelgrün bestreuen.