

# COUSCOUS MIT ZITRONEN- LORBEER-SAUCE

---

## Zutaten

- 500g Rind Hackfleisch
- 6 EL Semmelbrösel
- 125ml Milch
- 2 EL Marsala
- 2 EL Rumrosinen
- 2 EL Pinienkerne
- 30g Parmesan
- 2 Eier
- 1 Msp. Zimt
- 250g Couscous
- 2 TL Kurkuma
- 750ml Gemüsebrühe
- 2 TL Lorbeer gemahlen
- 1 Prise Muskatnuss
- 125ml Schlagsahne
- 1 Zitrone
- 2 Eigelb
- 1 EL Minze

## Zubereitung

Für die Bällchen die Semmelbrösel in Milch und Marsala einweichen. Da Hackfleisch und die übrigen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Kleine Klösse formen.

Die Brühe für die Sauce mit Lorbeer, Kurkuma und Muskat aufkochen. Die Hackbällchen darin 15 Minuten garen. Herausnehmen und im Ofen warm stellen. Die Sauce und die Hälfte einreduzieren und möglichst etwas abkühlen lassen. Sahne mit Zitronensaft und Zitronenabrieb sowie Eigelb verrühren. Vorsichtig unter die Brühe ziehen. Die Brühe darf nicht kochen. Mit der Minze abschmecken.

Den Couscous nach Packungsanweisung garen und mit Kurkuma würzen.

Couscous auf den Teller häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Bällchen hineinlegen und mit der Sauce begiessen. Mit etwas Minze garnieren

*La Cucina*