

Tajine mit Couscous

von yvonne

Mengen für 33 Personen

3.96 kg Gemüse nach Wahl	kleinschneiden, dünsten
858 g Kichererbsen	über Nacht einweichen, abwaschen, weichkochen
2.64 kg Couscous	mit heisser Bouillon übergiessen, quellen lassen Verhältnis 1:1,3 Flüssigkeit
3.3 Liter Bouillon (flüssig)	
8.25 g Paprika	
8.25 g Safran	
8.25 g Zimt	
825 g Tomatenpuree	
3.3 g Kümmel	Kreuzkümmel (insgesamt 17 TL)
4.95 Stück Zwiebeln	
* 0.991 g Knoblauchzehen	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ca. 350g / Portion