

Was ist eigentlich...

Couscous

Couscous, **Cous Cous** oder **Kuskus** ist ein Gericht der nordafrikanischen Küche. Er wird aus befeuchtetem und zu Kügelchen zerriebenem Grieß aus **Weizen**, **Gerste** oder **Hirse** hergestellt. Couscous wird zum Garen nicht gekocht, sondern über kochendem Wasser oder einem kochenden Gericht gedämpft = meist **Hartweizengrieß**.

Bulgur

Bulgur ist ein vorgekochter **Weizen** oder **Dinkel**. Nach der anschließenden Trocknung wird die freigelegte Kleie mechanisch entfernt. Danach wird das Korn grob oder fein mit einem Grützeschneider geschnitten = meist **Hartweizengrütze**.

Feinheitsgrade von Mühlenprodukten

Mehl Partikelgröße < 0,15 mm

Dunst < 0,3 mm

Grieß < 1 mm

Grütze grob zerkleinert

Graupen geschliffen

Schrot sehr grob

fein

grob