

Zutaten

- 1 ½ kg
- Lammfleisch
(Schulter od. Haxe, ohne Knochen)
- 4 Knochen zum Mitschmoren, evtl.
- 2 EL Butterschmalz oder Ghee
- 3 Zwiebel(n), nicht zu fein gewürfelt
- 1 Stück(e) Ingwer, frischer (etwa daumengroß),
in feine Stifte geschnitten
- 3 Zehe/n Knoblauch, gehackt
- 200 g Backpflaume(n) (Soft-Pflaumen)
- 200 g Aprikose(n), getrocknete (Soft-Aprikosen)
- 200 g Dattel(n), getrocknete (Soft-Datteln)
- 200 g Cashewnüsse
- 200 g Mandel(n), abgezogen
- Salz und Pfeffer
- Gewürzmischung für Tajine

Tajine mit Lamm

Zubereitung:

Die Tajine (wenn vorhanden, sonst geht auch ein Römertopf oder ein Schmortopf) nach Gebrauchsanweisung wässern. Butterschmalz heiß werden lassen und die Lammstücke (und Knochen) von beiden Seiten anbraten, dabei ruhig schön braun werden lassen. Das Fleisch großzügig salzen und pfeffern. Fleisch und Knochen herausnehmen.

Ggf. noch mal etwas Butterschmalz nachlegen und dann Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch leicht anbraten. Die Hitze reduzieren. Das Fleisch und die Knochen wieder dazugeben, den Boden der Tajine mit Wasser bedecken, großzügig mit Tajine-Gewürzmischung bestreuen (etwa 3 EL). Die getrockneten Früchte und Nüsse oben drauf verteilen und bei kleiner Hitze mit Deckel mind. 2 Stunden langsam vor sich hin schmoren lassen.

Ab und zu durchrühren, damit nichts anbrennt, evtl. etwas Wasser nachfüllen (soll aber nicht zu flüssig sein, eher eine sämige Konsistenz).

Zum Schluss die Knochen entfernen, noch mal umrühren und servieren. Dazu passt ein ofenwarmes Fladenbrot


SO KOCHEN WASSERLE
MITARBEITER*INNEN

