AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	ganzjährig	Afrika

LAMMTAJINE AUS DEM GUSSEISENTOPF



Rezept: Michael Morskoi. www.chalira.ch, 26. 3. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine kulinarische nordafrikanische Reise mit dem Gewürzmüller Michael Morskoi, sein Lieblingsrezept.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Lammvoressen	2 Glas	Tomaten, gehackte
6	Schalotten	4 dl	Weisser Portwein
2 Zehe	Knoblauch	1 l	Gemüsebouillon
600 g	Wurzelgemüse	4 EL	Olivenöl
2	Frühlingszwiebel	4 EL	Agavendicksaft
4	Rote Peperoni	4 Bl	Lorbeer
6	Festkochende Kartoffel	6 EL	Gewürzmischung 'Simran'
4 EL	Tomatenpüree	2 TL	Harissa

ZUBEREITUNG

1. Das Wurzelgemüse und die Kartoffeln in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Peperoni, Schalotten und Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. Knoblauch hacken.
2. Das Fleisch bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. im Olivenöl andünsten. Knoblauch, Peperoni und Schalotten dazugeben und glasig andünsten. Mit der Gewürzmischung «Simran» bestäuben und mit dem Tomatenpüree mischen, kurz umrühren und mit dem Portwein ablöschen. Mit den gehackten Tomaten und dem Gemüsebouillon auffüllen, die Lorbeerblätter dazugeben und 20 Min. zugedeckt kochen lassen. Gelegentlich umrühren.
3. Das Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und nochmals zugedeckt 40 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen. Auch hier hie und da umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, das Harissa einrühren und ca. 10 Min. zugedeckt einziehen lassen. Danach anrichten.