



Rezepte für die Sendung

Yahni - Lamm mit Trockenpflaumen und Walnüssen aus dem Tontopf

Zutaten:

- 1 Kg Lammfleisch
- 250 ml Wasser
- 200 g Backpflaumen
- 1-2 EL Olivenöl
- 300 g Schalotten
- 1-2 Zimtstangen
- 4-5 Rosmarin- und Thymianzweige
- Salz, Pfeffer, Pulbiber (Chiliflocken)

Zubereitung:

1. Backpflaumen ins warme Wasser legen und zur Seite stellen.
2. Das Fleisch - wie für Gulasch - klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Lammstücke mit Zimtstangen und frischen Kräutern nach und nach scharf anbraten und herausnehmen.
3. Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden.
4. Evtl. noch mal frisches Olivenöl in die Pfanne geben und die Schalottenstücke scharf anbraten. Mit Wasser löschen.
5. Die angebratenen Fleischstücke untermischen. Backpflaumen abgießen und in die Pfanne geben, alles noch mal köcheln lassen. Kurz kochen und würzen. Entweder alles gut köcheln lassen oder vorher in einen Tontopf geben und bei 180° ca. 25-30 Minuten im Backofen zu Ende garen.