

## Kuzi – orientalischer Lammtopf mit Gemüse

Rezept von Sinan Saleh, in der Gaststätte Balzer, Marburg-Schröck

### Zutaten für 20 Personen:

1 ganze Lammkeule mit Knochen  
2 große Zwiebeln  
4 Tomaten  
3 Auberginen  
1 grüne und 1 gelbe Paprika  
2 große Dosen geschälte Tomaten  
Salz, Pfeffer  
Kreuzkümmel (auch Kumin oder Kammoun genannt)  
3 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
2 getrocknete Zitronen  
3 Kardamomkapseln

### Zubereitung:

Lammkeule entbeinen, Fleisch in Würfel schneiden und portionsweise in Olivenöl anbraten, falls Flüssigkeit austritt: abgießen. Solange braten, bis das Fleisch braun und knusprig ist. In eine große ofenfeste Form schütten. Bratenansatz mit etwas Wasser loskochen und dazu geben.

Tomaten achteln, mit kleingehacktem Knoblauch in Olivenöl anschmoren. 10 Minuten einkochen. Getrocknete Zitronen mit scharfem Messer einstechen und zu den Tomaten legen. 10 Minuten kochen. Zerquetschte Dosentomaten und einen guten Schuss Wasser dazu geben. Weiterkochen. Samen aus den Kardamomkapseln lösen. Das Gemüse mit reichlich Kreuzkümmel und den Kardamomsamen würzen, salzen und pfeffern. Zwiebeln, Paprika und Auberginen grob würfeln und roh auf dem angebratenen Fleisch verteilen. Den Tomatensugo darüber gießen - inklusive der Zitronen.

Im Ofen bedeckt ca. 40 Minuten bei 200 Grad schmoren, dann probieren, eventuell noch 10 Minuten zugeben. Abschmecken und mit Couscous oder Reis servieren.