

MARDIN GÜVECİ/ LAMMEINTOPF / RAMADAN REZEPT



Passend zum Ramadan gibt es das Rezept für Mardin Güveci. Das Gericht ist ein Lammeintopf mit Spitzpaprika und Auberginen und kommt aus der Provinz Mardin in der Türkei. Das Gericht lässt sich super vorbereiten und im Ofen schmoren. So kann man es abends zum Iftar essen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
2 Stunden



Temperatur + Heizart
160 °C O/U

ZUBEREITUNG

Schneide die Aubergine in ca. 2 cm große Würfel. Bestreue sie mit 1 EL Salz und lasse sie 30 Minuten abgedeckt stehen. So verliert die Aubergine ihre Bitterstoffe und etwas Flüssigkeit. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneide sie in feine Würfel. Wasche die Spitzpaprika und schneide sie in 2-3 cm große Würfel, das Lammfleisch in 3-4 cm Stücke.

Erhitze die Butter und das Öl in einem Gusseisentopf bei hoher Hitze. Brate das Fleisch portionsweise von allen Seiten darin an. Nimm es anschließend aus dem Topf heraus. Gib die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel in den Topf und brate sie etwa 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze an.

Spüle die Auberginenwürfel unter klarem Wasser ab und drücke sie aus.

Füge die Paprika und Aubergine zu den Zwiebeln hinzu und brate sie kurz mit an. Würfele die Tomaten und gib sie zusammen mit dem Fleisch in den Topf. Schalte den Herd aus, rühre das Paprikamark und die Gewürze ein und fülle den Topf mit etwa 300-500 ml Wasser auf.

Schmore das Gericht für 1-2 Stunden, oder auch länger, bei 160 °C O/U. Je länger das Gericht gart, desto weicher und zarter wird das Fleisch. Entferne das Lorbeerblatt und serviere das Gericht wahlweise zu Brot, Reis, Kartoffeln oder Nudeln.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

:

- 500 g** Auberginen
- 250 g** grüne Spitzpaprika mild
- 2** Tomaten
- 1 kg** Lammfleisch
- 50 g** Butter
- 20 g** Sonnenblumenöl
- 1 EL** Paprikamark (scharf)
- 4** Knoblauchzehen
- 1** Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 1** Lorbeerblatt
- ½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- 500 g** Wasser (bis zu)

ZUM SERVIEREN:

- Brot, Reis oder Kartoffeln