

Rezept

Lamm in orientalischer Joghurtsauce

Ein Rezept von Lamm in orientalischer Joghurtsauce, am 25.05.2024

Zutaten

1 kg Lammfleisch (z. B. aus der Keule)	2 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz	200 g Joghurt
1 1/2 TL Kurkumapulver	1 TL Kreuzkümmelpulver
je 1/4 TL Piment-, Nelken- und Zimtpulver	1 Msp. Safranpulver
Salz	Koriandergrün zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin kurz anbraten. Fleisch zugeben, einmal umrühren, sofort den Joghurt untermischen und verrühren. Die Gewürze zugeben und salzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Min. garen, gelegentlich umrühren.

3. Das fertige Gericht mit Salz abschmecken und mit Koriander bestreut servieren.