

Rezept

Lammtajine mit Kartoffeln und Oliven

Ein Rezept von Lammtajine mit Kartoffeln und Oliven, am 16.04.2024

Zutaten

1,5 kg Lammfleisch (aus der Haxe)	1 kg fest kochende Kartoffeln
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
4 Safranfäden	1 TL Kumin
1 TL Kurkuma (Gelbwurz)	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
4 EL Olivenöl	2 Zitronen
50 g schwarze Oliven ohne Stein	Salz
schwarzer Lampong-Pfeffer	eine Tajine-Form (ersatzweise einen Schmortopf mit Deckel)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Das Lammfleisch waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Die Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Safran, Kumin, Kurkuma, Paprikapulver, Zwiebeln und 2 EL Olivenöl dazugeben und verrühren. Das Fleisch darin wenden und 30 Min. marinieren.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. In der Tajine-Form 1 EL Olivenöl erhitzen und das Lammfleisch darin bei starker Hitze etwa 4 Min. auf allen Seiten anbraten.

4. Den Saft der Zitronen auspressen. Die Kartoffeln auf dem Fleisch verteilen. Mit dem übrigen Olivenöl, der Hälfte des Zitronensafts und 300 ml Wasser begießen. Das Tajine zugedeckt im heißen Backofen (Mitte) 1 Std. schmoren lassen.

5. Die Oliven zum Lammfleisch geben. Die Tajine zugedeckt bei schwacher Hitze weitere 20 Min. schmoren lassen.

6. Den Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Die Lammtajine mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft abschmecken. Die Fleischstücke auf einem Teller anrichten. Die Kartoffelspalten rundherum auf dem Fleisch verteilen. Sauce und Oliven darüber geben, und sofort servieren.