

Rezept

Lammtopf mit Paprika

Ein Rezept von Lammtopf mit Paprika, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Lammgulasch	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten	2 EL Öl
2 EL Ajvar	3 Zweige Thymian (ersatzweise 1 TL getrockneter Thymian)
Salz	Pfeffer
Zucker	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Lammgulasch unter kaltem Wasser abspülen, dann trockentupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden.
2. Öl in einem Bräter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Fleisch dazugeben und unter Rühren rundherum kräftig anbraten. Paprikastreifen dazugeben und 3 Min. mitbraten.
3. Ajvar einrühren, dann mit 100 ml Wasser ablöschen. Thymianzweige dazulegen und alles bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Std. schmoren, dabei gelegentlich umrühren und eventuell Flüssigkeit nachgießen. Lammtopf mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.