

Rezept

Naan-Brot mit Lamm

Ein Rezept von Naan-Brot mit Lamm, am 20.04.2024

Zutaten

Für das Naan-Brot

½ TL Zucker

100 g Weizenmehl (Type 550)

30 g Joghurt

8 g frische Hefe

Salz

1 TL Rapsöl

Für das Lamm

2 Lammfilets (à ca. 80 g)

2 TL Rapsöl

1 Knoblauchzehe

Außerdem

1 kleine Möhre

25 g cremige Erdnussbutter

1 TL Sojasauce

Pfeffer

3 Stängel Koriandergrün

3 EL Joghurt

½ TL Currypulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 19 g F, 29 g EW, 44 g KH

Zubereitung

- 40 ml lauwarmes Wasser mit Zucker verrühren. Die Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Das Mehl mit ca. ½ TL Salz in einem hohen Rührbecher mischen. Hefewasser, Joghurt und Öl dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
- Fleisch abtupfen. Den Knoblauch schälen, durchpressen und mit dem Öl verrühren. Fleisch darin wenden und zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur ziehen lassen.
- Möhre waschen, schälen und grob raspeln. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Erdnussbutter, 2 EL Joghurt, Sojasauce und ¼ TL Currypulver verrühren. Den Hefeteig auf wenig Mehl durchkneten, halbieren und zur Kugel formen. Jede Teigkugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Fladen (ca. 13 cm lang) formen.
- Den Kontaktgrill auf höchster Stufe vorheizen. Die Teigfladen auf die untere Grillfläche legen. Den Kontaktgrill schließen und Teigfladen 4-5 Min. grillen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Fleisch auf die untere Grillfläche legen. Kontaktgrill schließen und Fleisch 3-4 Min grillen. Salzen und pfeffern. Fleisch halbieren oder dritteln.

5. Naan-Brote quer halbieren, aber nicht ganz durchschneiden. Erdnusscreme darauf verstreichen. Mit Möhrenraspeln, Fleisch und etwas Koriander füllen. Mit je ½ EL Joghurt, übrigem Currypulver und übrigem Koriander garnieren.