

Rezept

# Tanjia

Ein Rezept von Tanjia, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>2 kg</b> Lammfleisch (aus der Haxe)	<b>6</b> Schalotten
<b>14</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Salzzitronen
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	<b>100 g</b> Smen
<b>1 TL</b> Kümmel	<b>8</b> Safranfäden

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

## Zubereitung

1. Das Lammfleisch waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in etwa 4 cm große Stücke schneiden.

---

2. Schalotten und Knoblauch schälen. Die Schalotten halbieren und in Streifen schneiden. Die Salzzitronen schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken.

---

3. In einem Schmortopf Smen zerlassen. Die Fleischstücke darin bei starker Hitze rundum anbraten. Den Knoblauch dazupressen. Schalotten, Salzzitronen, Petersilie, Kümmel und Safran dazugeben.

---

4. Mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser auffüllen, alles aufkochen lassen, dabei öfters umrühren. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze in 45-60 Min. garen, zwischendurch etwas Wasser dazugeben, bis die Sauce konzentriert und sämig ist.