OLIVE HOUSE
We Begin With Nature
VIENNA 2018

Mediterrane Lamm-Tajine mit Aprikosen

Ein herrlich zartes Schmorgericht mit süßen Aprikosen, Mandeln und sonnengereiften Gewürzen



Zubereitung: ca. 25 Min.
Schmorzeit: ca. 90 Min.
Portionen: 4 Personen

Zutaten

- 800g Lammfleisch (Keule oder Schulter, in grobe Würfel)
- 2 Zwiebeln & 2 Knoblauchzehen (fein gewürfelt)
- 150g getrocknete Aprikosen & eine Handvoll Rosinen
- 100g grüne Oliven & rote Paprikastreifen
- 1 EL Honig & 2 EL Olivenöl
- **Gewürze:** 1 EL Ras el-Hanout, 1/2 TL Zimt, 1/2 TL Ingwer, 1/2 TL Kurkuma
- Frisch gehackte Petersilie & Koriander
- Gehackte Mandeln zum Garnieren
- Salz & Pfeffer

BEWERTEN SIE UNS!
Hat es Ihnen geschmeckt?
Schenken Sie uns Ihre Sterne!

BESUCHEN SIE UNS!
Scherffenberggasse 5
www.olive-house.at

GESEHEN | GEKAUFT | GEFREUT

Naturverbunden kochen & genießen

Hitzebeständige glasierte Tajine

- Perfekt für Ofen und Herd
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Intensiver Geschmack durch Zirkulation
- Schonendes Dämpfen im eigenen Saft

Zubereitungsschritte

1. **Fleisch anbraten & Aromen:** Das Olivenöl in der glasierten Tajine erhitzen. Die Lammwürfel rundherum kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten.
2. **Würzen & Angießen:** Ras el-Hanout, Zimt, Ingwer, Kurkuma, Salz und Pfeffer einrühren. Kurz anrösten, bis die Gewürze duften. Mit ca. 300 ml Wasser oder Brühe ablöschen.
3. **Geduldiges Schmoren:** Den konischen Deckel aufsetzen. Bei niedriger Temperatur auf dem Ceranfeld mit Diffusor (oder im Ofen bei 160 °C) ca. 70–80 Minuten sanft schmoren lassen, bis das Fleisch butterweich ist.
4. **Aprikosen & Oliven verfeinern:** Die Aprikosen, Rosinen, Oliven und den Honig unterrühren. Weitere 15 Minuten offen oder leicht gedeckelt köcheln lassen, bis die Sauce sämig karamellisiert.
5. **Anrichten & Genießen:** Vor dem Servieren mit frischen Kräutern und gerösteten Mandeln bestreuen. Direkt in der prachtvollen Tajine servieren und dazu Fladenbrot reichen