



Lammschmortopf mit Zimt

Arní me kanéla

Die Kombination aus duftendem Zimt, Rosinen, Wein, Tomaten und Essig ergibt einen pikanten Schmortopf. Dieses Gericht wird dann noch mit einem Häubchen aus Joghurt und Knoblauch verfeinert. Dazu passen Kartoffeln oder Reis.

Herkunft: Griechenland

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 2 ¼ Stunde(n)

Zutaten für 6 Portionen

2 EL Weizenmehl

1 Prise Pfeffer

1 Kilogramm Lammfleisch

2 EL Olivenöl

2 Zwiebel(n)

2 Zehen(n) Knoblauch

300 ml Rotwein

2 EL Rotweinessig

50 g Rosinen

1 EL Zimt

1 Lorbeerblatt

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

3 TL Paprikapulver

400 g Tomate(n)

Für die Sauce

150 Gläser Joghurt

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 Zehen(n) Knoblauch



Lammschmortopf mit Zimt

Vorbereitung

Den Knoblauch für die Sauce schälen und fein hacken. Das Lammfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und würfeln. Mehl und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben, Lammwürfel zufügen, verschließen und gut durchschütteln, sodass das Fleisch völlig mit Mehl bedeckt ist.

Zubereitung

Das Öl in einem großen feuерfesten Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 5 Minuten glasig dünsten. Das Lammfleisch 5 Minuten unter ständigem Wenden von allen Seiten braun anbraten. Wein, Essig und Tomaten zugeben, dabei den Bratensatz vom Topfboden lösen und alles aufkochen. Die Hitze reduzieren und Rosinen, Zimt, Zucker und Lorbeer zufügen. Mit

Salz und Pfeffer abschmecken. Alles abgedeckt 2 Stunden köcheln lassen, bis das Lamm zart ist. In der Zwischenzeit den Joghurt in eine kleine Servierschüssel geben, Knoblauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Den Schmortopf mit je Portion mit einem Schlag Joghurtsauce garnieren und mit dem Paprikapulver bestäuben. Heiß servieren.