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 &frac14 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 feuerfesten 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

© 2026 coquina.de

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 unterrühren 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.

© 2026 coquina.de