



Marokkanische Lamm-Tajjine



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

La Kama Gewürzmischung

- 1 EL Zimtpulver
- 1 EL Ingwerpulver
- 1 TL Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Paprikapulver
- ½ EL Kurkumapulver
- ½ EL Muskatnuss, gemahlen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Meersalz

Für die Gewürzmischung alle Zutaten mischen.

Lamm

- 500 g Lammhuft
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 75 g Früchte, getrocknet, z. B. Datteln, Aprikosen und Rosinen
- 1 Zitrone, Saft
- 2 EL Petersilie, gehackt

Zwiebel und Karotte schälen und in Würfel schneiden. Getrocknete Früchte in Würfel schneiden.

Zwiebel, Karotte, getrocknete Früchte, Zitronensaft, Petersilie und Lamm mit der Gewürzmischung mischen, bis sich die Gewürze gut verteilt haben. Mischung in die Porzellanform geben und auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Zubereiten





½ Aubergine
1 Kartoffel
1 EL Butter
1 EL Mandeln, gehobelt
Salz
Pfeffer

Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Aubergine waschen und in dünne Scheiben schneiden. Butter schmelzen.
Lamm nach 20 Minuten vorsichtig umrühren. Eine Schicht Aubergine über die Masse legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach eine Schicht Kartoffelscheiben auf die Aubergine legen. Zum Schluss mit der flüssigen Butter bestreichen und nochmals würzen.
Gehobelte Mandeln darüberstreuen. Weitergaren.
Tajine warm servieren.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm
Gitterrost

