



Lamm-Tajine

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Schmoren: ca. 2¼ Std. | Für einen Bratopf

- 800 g **Lammvoressen** (Schulter, in ca. 3 cm grossen Würfeln)
 - 150 g **Datteln**, halbiert
 - 150 g **Dörraprikosen** (angenehm sauer), halbiert
 - 1 **Zwiebel**, in Streifen
 - 1 **Knoblauchzehe**, gepresst
 - 3 Stücke **eingelegte Zitronenschale** (siehe Hinweis)
 - 1 **Zimtstange**, halbiert
 - 1 **Sternanis**
 - 1 EL **Kreuzkümmel**
 - ½ EL **Korianderpulver**
 - 1 EL **Ras el Hanout**
 - 1½ TL **Salz**
 - 2 **Briefchen Safran**
 - 2 EL **flüssiger Honig**
 - 2 EL **Olivensöl**
-
- Salz und Pfeffer, nach Bedarf
-
- 4 EL **Mandelstifte**, geröstet

1. Bratopf ohne Deckel in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf 120 Grad vorheizen.
2. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel mischen, im heissen Bratopf verteilen, Deckel aufsetzen.
3. **Garen:** ca. 2 Std. Deckel entfernen, ca. 15 Min. fertig garen. Herausnehmen, würzen, anrichten, mit Mandeln garnieren.

Dazu passt: Couscous, Pfefferminzjoghurt.

Pfefferminz-Joghurt: 300 g griechisches Joghurt nature, ½ TL Salz mit 1 Bund Pfefferminze, fein geschnitten, verrühren, zur Tajine servieren.

Hinweis: Eingelegte Zitronenschalen sind in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern erhältlich. Ersatz: 1 Bio-Zitrone, 6 Streifen dünn abgeschälte Schale.