

# Türkischer Lammtopf



**für 4 Personen**

gekocht von Catherine Graeser, Villeneuve VD

## Zutaten:

- 500 g  
Lammschulter
- gehackte  
Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- Tomaten
- 2 EL Sultaninen
- 2 EL Pinienkerne
- 1 KL Salz
- Pfeffer
- 1 KL  
Salbeipulver
- 1 KL Zimtpulver
- 2 Tassen Reis
- 1 l Fleischbrühe
- 10 Oliven

Die Pinienkerne in Butter goldbraun anbraten und auf einem saugfähigen Papier deponieren.

Die Lammschulter in Würfel schneiden.

Die Fleischwürfel mit den gehackten Zwiebeln und dem gepressten Knoblauch in heissem Öl anbraten.

Die Sultaninen, Pinienkerne und die kleingeschnittenen Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Salbei würzen und zugedeckt ca. 40 Minuten auf kleinem Feuer schmoren lassen.

Den Reis, die Fleischbrühe und die Oliven begeben und während 15–20 Minuten fertig kochen.

Vor dem Servieren mit den goldbraunen Pinienkernen dekorieren.

Man kann auch nur die Hälfte der Tomaten beifügen und den Rest vor dem Servieren darüber legen.

So behalten die Tomaten ihre Form und Farbe.