

Lammtajine mit Trockenpflaumen

Für 4 Personen • Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 1 Stunde 15 Minuten

Zutaten

- 1 kg Lammnacken
 - 2 Karotten
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
- 150 g kleine festkochende Kartoffeln
 - Olivenöl zum Braten
- 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
 - 100 g entsteinte Trockenpflaumen
- ½ TL Paellagewürz mit Safran
 - 1 TL Ras el-Hanout
 - ½ TL Zimtpulver
 - 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
 - Salz und Pfeffer

Den Lammnacken in große Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und halbieren.

Etwas Olivenöl in einem gusseisernen Bräter erhitzen. Die Fleischstücke mit Zwiebel und Knoblauch darin unter regelmäßigem Wenden anbraten. Die Tomaten zufügen. Mit so viel Wasser auffüllen, dass die Zutaten knapp bedeckt sind. Trockenpflaumen, Kartoffeln und Gewürze zufügen. Bei aufgesetztem Deckel 1 Stunde schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung in der Tajine

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Etwas Öl in einem gusseisernen Topf erhitzen. Die Fleischstücke mit Zwiebel und Knoblauch darin einige Minuten anbraten. Die Tomaten zufügen. Mit so viel Wasser auffüllen, dass die Zutaten knapp bedeckt sind. Trockenpflaumen, Kartoffeln und Gewürze zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine große Tajine umfüllen. Den Deckel aufsetzen und 1 Stunde im vorgeheizten Ofen garen.

