Lammtopf mit Tomaten

4 Personen

Zutaten

- 1 kg mageres Lammfleisch
- Pfeffer aus der Pfeffermühle, Salz
- 30g Butterschmalz oder Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Rosmarinzweig, 1 Bund Thymian,
- 0,5l Rotwein
- 500g Paprikaschoten
- 400g kleine Zwiebeln
- 200g kleine Tomaten

(Verbesserte Rezeptur: 1 Aubergine)

Zubereitung

- Lammfleisch wie bei Gulasch würfeln, pfeffern
- Butterschmalz im Schmortopf erhitzen, Fleisch anbraten, bis Flüssigkeit weg, Fleisch gebräunt ist
- Knoblauchzehen mit Messer zerdrücken, mit Salz, Lorbeer, Rosmarin, Thymian zum Fleisch
- Rotwein dazu
- Fleisch bei geschlossenem Deckel, mittlerer Hitze ca. 30 Min schmoren

- Paprika putzen, waschen in Stücke schneiden, Zwiebel pellen und mit Paprika unter das Fleisch mischen, weitere 30 Min schmoren. (Hier auch die geschnittene Aubergine mit dazu)

- Tomaten häuten und zum Schluss 10 Min mitschmoren lassen

- Rosmarin und Lorbeer aus Topf nehmen, abschmecken

Dazu: Ofenkartoffeln

Kartoffeln halbieren, mit Pfeffer, Salz, Rosmarin (…) würzen, auf Backblech mit Olivenöl

Tipp: **Tomaten häuten**: Mit spitzem Messer den Stielansatz herausschneiden, die Haut auf der gegenüberliegenden Seite über Kreuz einschneiden, Tomate kurz in kochendes Wasser, mit Schaumkelle herausheben und sofort in eiskaltes Wasser tauchen, Tomatenfleisch aus der Haut gleiten lassen.

Guten Appetit, Oliver