



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Lahmacun – türkische Pizza

Kabak Dolmasi – gefüllte Zucchini

Tavada Patlican Kebabi – Auberginen-Lamm-Pfanne

Griechischer Joghurt mit Honignüssen

Tavada Patlican Kebabi – Auberginen-Lamm-Pfanne

Für 4 Personen

2	Stk.	Auberginen
		Salz
2	Stk.	rote Spitzpaprika
1	Stk.	gelbe Spitzpaprika
2	Stk.	grosse Tomaten
2	Stk.	Knoblauchzehen
500	g	Lammfleisch (z.B. Schulter) in 2cm grossen Würfel
3	EL	Olivenöl
2	Stk.	Zwiebeln, gehackt
2	TL	Paprikapulver edelsüss
400	ml	Gemüsebouillon
1	Zweig	Thymian
2	Zweige	Pfefferminze frisch gemahlener Pfeffer

Die Auberginen waschen, die Stielansätze entferne, das Fruchtfleisch in 1.5 cm grosse Würfel schneiden und sofort in Salzwasser legen, damit sie sich nicht braun verfärben. Die Paprikaschoten waschen und von den Samen und Scheidewänden befreien und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Tomaten häuten und in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammfleischwürfel darin kräftig anbraten. Die gehackten Zwiebeln zugeben, das Paprikapulver darüber streuen und kurz anrösten, ohne anbrenne zu lassen, da es sonst bitter schmeckt. Den Gemüsebouillon aufgiessen, zugedeckt 30 Minuten köcheln.

Die Thymianblätter abzupfen und die Pfefferminzblätter fein hacken. Zusammen mit dem vorbereiteten Gemüse zum Fleisch geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu servieren wir türkisches Fladenbrot.