Arni Juvetsi (Griechischer Lammtopf mit Reisnudeln)

Kategorien:	Fleischgerichte, Lammfleisch, Ragouts, Reisgerichte, Schmorgerichte, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

3-4 reife Tomaten (ca. 500 g)
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
800 g Lammgigot (= Lammkeule, -Haxerl) ohne Knochen
10 Zweige Thymian
10 g Bratbutter
1 Esslöffel Tomatenpüree
Salz
Pfeffer
Paprika
400 g Kritharaki (= kleine, griechische Nudeln in Getreidekorn- bzw. Reisform, die häufig Verwendung in der Griechischen Küche finden. Sie sind auch unter den Namen Orzo oder Manestra bekannt)
100 g Gruyère

Zubereitung

In einer Pfanne Wasser aufkochen.
Tomaten kurz hineingeben, kalt abschrecken und häuten.
In grosse Würfel schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
Fleisch in 3-4 cm grosse Stücke schneiden.
Thymianblätter von den Zweigen zupfen.
In einer Bratpfanne die Bratbutter stark erhitzen und das Fleisch in mehreren Portionen rundum anbraten.
Bei der letzten Portion Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenpüree mitbraten.
Restliches Fleisch wieder in die Pfanne geben.
Tomaten beifügen und 5 Minuten köcheln lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
Fleisch in eine hohe, feuerfeste Form geben und zugedeckt in der Mitte des 220° heissen Ofen schieben.
Eine Stunde garen lassen.

8 dl Wasser aufkochen und leicht salzen.
Wasser zum Fleisch giessen und die "Penne" darunterrühren.
Ohen Deckel während 30 Minuten im Backofen weiter garen.
Den Eintopf zwischendurch umrühren und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgiessen.
Käse durch eine feine Raffel reiben.
Vor dem Servieren den Eintopf mit dem Käse bestreuen.
Nach Belieben im oberen Teil des Ofens nochmals kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.