# Marokkanischer Eintopf

**Kategorien:** Lammfleisch, Suppen/Eintöpfe
**Land / Stil:** k.A. / k.A.
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

A scheens Stickl Lampe- Fleisch
frischa Korianda (Bladdln UND Sauman)
Komin (des is hochdeitsch, wäu des kenn i sööba ned) nimm aa de Sauman
Öö zum aubrodn
a poa Siass-Eadäpfen
1-2 rode Zwiefen
Ingwa (oba ned da gmoohlane, sundan de Wuazn)
Knofe
½ Tschili- Schodn
a poa Marüün (trucknete gengan aa)
Baradeisa (gschööde und gheitete, kaunnst aa aus da Dosn nehman)

## Zubereitung

Aum bestn is, Du nimmst da den Druckkochdopf und moxt ois do drinnat.
Zeascht oba schneids amoi des Lampefleisch in 2 cm dicke Stickln.
Jetzand nimmst de Korianda-Sauman (zwaa Teeleffen) und aa 2 TL von de Komin-Sauman (dea is a bissl wia da Körri).
Gib es Soiz dazua und hau des gaunze in aan scheen Buazlan- Measa.
Measa Di zu an Deppn, bis ois schee fein is und straa de staubichn Kreitdln ibas Fleisch.

Tua es Öö eine im haaßn Toopf und brod laungsum es Fleisch.
Schöö de rochn (ned kochtn!) Siass- Eadäpfen und stöös amoi wegga.
Scheid de rodn Zwiefen in klaane Stickln und haus zum Fleisch dazua.
Den faustgroßn Ingwa nimmst da aa hea, schööst eam zeascht und schneidsd eam daun in scheene Wiafaln.
4 Zechn Knofe (putze, eh kloa) schmeiss eine zum Fleisch.
Jetzand soitat des Gaunze scho voi guad riachn, waun ned, hosd an Schas zaumdraht.
Tu de hoibate Tschili-Schodn gaunz fein hockn, aa de frischn Korianda-Bladdln.
De Marüün schneidst aa recht hibsch und haust as mid de Baradeisa in Toopf.

Gaunz zum Schluss eascht gibst de Siass-Eadäpfen eine.

Waunnst as scho vuahea einehaust, host an rechtn Gatsch und des gaunze wird a murds a Baumpm.
Mid Wossa kaunnst ois aufgiassn und mid Joghuat (oda probia amoi an Sauarahm) ooschmeckn.