

## Tajine

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Susann Morand aus Wald, ZH)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 bis 800 Gramm Lammgigot, im Voessenstücke geschnitten, (Der herausgeschnittene Knochen wird mitgekocht)
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- Bouillon
- Salz
- getrocknete Tomaten fein geschnitten
- Ras el Hanout, mindestens 1 Teelöffel
- 2 mittlere Rüebli, in Stücke geschnitten
- 1 Süsskartoffel, in Stücke geschnitten
- 2 Kartoffeln, in Stücke geschnitten
- 1 Zucchetti, in Stücke geschnitten
- 2 Peperoni, in Stücke geschnitten
- Gewürze: Kurkuma, frischer Ingwer, Kreuzkümmel, Pfeffer, Salz
- Marokkanische Salzzitrone
- Koriander oder glattblättrige Petersilie
- Oliven

### Zubereitung:

Das Fleisch gut anbraten. Zwiebel, Knoblauchzehen, getrocknete Tomaten dazugeben. Mit so viel Bouillon ablöschen, dass das Fleisch zur Hälfte mit Bouillon bedeckt ist. Mit 1 TL Ras el Hanout würzen und salzen.

Etwa 1 Stunde lang zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Die Rüebli und etwas später die Peperoni, die Süsskartoffel und die Kartoffeln dazugeben. Ganz am Schluss noch die Zucchetti begeben.

Nach Belieben mit Kurkuma, Ras el Hanout, frischem Ingwer, Kreuzkümmel würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nochmals 20-30 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren nach Belieben fein geschnittene Salzzitronen, Koriander (oder glattblättrige Peterli) und Oliven dazugeben.