



Provencialischer Lammeintopf im Dutch Oven

Rezept für 4-6 Personen:

- 1,5 kg Lammgulasch
- 300 g Schalotten
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Süßkartoffeln
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Brühe
- 800 ml stückige Tomatensauce
- 8 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zehen Knoblauch
- Olivenöl



Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch fein hacken. Die Zucchini, Aubergine und Süßkartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Dutch Oven von unten mit Holzkohle(ca. 10 Stück) befeuern. Wenn der Topf heiß ist, das Lammgulasch mit den Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und anschließend mit Rotwein und Brühe ablöschen. Den Topf schließen und 12 glühende Kohlen auf dem Deckel verteilen.

Nach einer halben Stunde die Tomatensauce, den Knoblauch, das Gemüse und die Kräuter hinzufügen und nochmals 1 Stunde garen lassen.