

HÖFENER RATATOUILLE MIT LAMM ODER EINE KLEINE EWIGKEIT



Zutaten:

1 Lammkeule
2 Auberginen
3-4 Zucchini je nach Größe
4-5 Kartoffeln je nach Größe (keine festkochenden!)
2-3 Gemüsezwiebeln je nach Größe
2-3 geschälte frische Tomaten
1 Dose geschälte Tomaten
3-5 Knoblauchzehen je nach Größe
Pfeffer und Salz

Zutaten Marinade:

1 Flasche gängigen Rotwein
2 Zwiebeln
3 Lobeerblätter
3-5 Knoblauchzehen je nach Größe
3 Wacholderbeeren
3 Nelken

Zubereitung:

Zuerst die Lammkeule ausbeinen. Überflüssiges Fett abschneiden und würfeln (Größe siehe Topf). Für die Marinade die Zwiebeln grob würfeln, mit Wein auffüllen, Knoblauch reinquetschen, Lammwürfel und Knochen sowie die weiteren Zutaten einlegen. ca. 24 Stunden abgedeckt und kühl ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Gemüse grob würfeln, alles gut durchmischen (auch das Fleisch), die Dose geschälte Tomaten dazugeben. Ein bis zwei Kellen von den abpassierten Wein dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230°C aufgedeckt je nach Festigkeit 2-4 Stunden garen lassen. Alternativ: bei 140°C mit geschlossenem Deckel 6-8 Stunden garen lassen. Jede 1/2 Stunde mal umrühren.

Dazu reicht man Knoblauchjoghurt oder ähnliches und türkisches Fladenbrot