

Rezept

Tomaten Eintopf mit Lamm und Tomato Pepper /

Tamatiebredie (Tomato Stew)

16 Fleisch

Für 4 Personen / Zubereitung: 4 Std

Zutaten:

2 TL Margarine
 2 große Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 800 g geschmortes Lammfleisch
 2 TL Tomato Pepper
 etwas Fleischbouillon, Wasser oder Wein
 400 g Kartoffeln
 800 g Tomaten
 1 TL Rohrzucker
 1/2 TL getrockneter Thymian
 1 TL Majoran



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden
- Margarine in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten
- Fleisch und braunen Zucker zugeben, ca. 3 min anbraten.
- Salz, Tomato Pepper und etwas Fleischbouillon hinzufügen und zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch zart wird.
- Dazwischen Kartoffeln schälen und halbieren
- Tomaten waschen und in Stücke schneiden.
- Kartoffeln, Tomaten, Zucker, Thymian und Majoran zugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen.
- Servieren und geniessen.

Enjoy it!

Das Aroma und der Geschmack dieses farbenprächtigen Eintopfs machen ihn zu einem besonderen Favoriten in den meisten südafrikanischen Haushalten.