Braten im Tongefäß mit Pürree

Püreli Tas Kebabı

1 kg klein gewürfeltes Lammfleisch
2 Zwiebel
1 Spitzpaprika
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 Glas Öl
2 Gläser warmes Wasser
½ KL Pfeffer
1 KL Salz
Für das Pürree:
6 mittel grosse Kartoffel
1 Glas warme Milch
1 KL Butter
½ KL Salz

Zuerst den Braten zubereiten, in einem Topf Öl erhitzen und das Fleisch hinzugeben und in eigenem Saft dünsten.
Klein gehackte Zwiebel und Knoblauch hinzugeben. Dünsten bis die Zwiebel ihre Form verlieren.
Danach entkernte und grob zugeschnittene Spitzpaprika und Mark hinzugeben. Die Paprika gelblich dünsten.
Klein gewürfelte Tomaten, Salz, Pfeffer und zwei Gläser kochendes Wasser hinzugeben und den Deckel des Topfes schliessen und bei niedriger bis mittlerer Stufe eine Stunde lang kochen.
Währenddessen das Pürree zubereiten, die gekochten Kartoffel schälen. Zuert in ein paar Stücke teilen, Butter, Salz und einen Teil der Milch hinzugeben. Entweder mit der Gabel oder mit dem Pürrierstab bearbeiten und zugleich langsam Milch eingiessen.
Einen Teil des Pürrees in einen Teller einfüllen und kraterförmig formen. Ausreichende Menge des Bratens einfügen und heiss servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung von Pürree wird heisse gekochte Kartoffel verwendet, denn heisse Kartoffel führt dazu, dass die Butter schmilzt und kann auch zugleich leicht verarbeitet werden.