Sulbiye

Sülbiye

½ kg klein gewürfeltes Lammfleisch
1 Glas gekochte Kichererbsen
4 EL Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenmark
3 EL Essig
25 Schalottenzwiebel
15 Knoblauchzehen
1 TL gemahlene Schwarzkümmel
1 TL Pfeffer
2 TL Salz
1 ½ Gläser warmes Wasser

In einem Topf Sonnenblumenöl erhitzen und klein gewürfeltes Lammfleisch hinzugeben. Bei hoher Stufe dünsten bis das Fleisch sein Eigensaft abgegeben hat und diese wieder verdunstet ist.
Geschälte Schalottenzwiebel und Knoblauch als ganzes hinzugeben und dünsten bis die Zwiebel glasig geworden sind.
Danach Tomatenmark, weichgekochte Kichererbsen, gemahlene Schwarzkümmel, Salz und Pfeffer einstreuen und vermischen.
Als letztes Essig und warmes Wasser hinzugeben, den Deckel schliessen und bei niedriger Stufe eine halbe Stunde köcheln lassen.
Vom Herd nehmen und nach 10 Minuten servieren.

Tipp: Sülbiye ist ein Rezept aus der Region Akşehir