



Bauernbraten

Çoban Kavurma



1 kg klein gewürfeltes Lammfleisch
2-3 Spitzpaprika
1 große Zwiebel
1 Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer

- # Das klein gewürfelte Lammfleisch, das aus verschiedenen Bereichen des Lamms entnommen werden kann, in einen Topf geben.
- # Dazu gehackte Zwiebel und die in 2 cm breite Stücke geschnittene Spitzpaprika geben.
- # Auf mittlerer Hitze ohne zugeben von Öl/Fett anbraten.
- # Salz und Pfeffer kurz vor dem Ende der Garzeit einstreuen.
- # Warm servieren.

Tipp: In das Bauern Röstfleisch kommt außer dem Fleisch in der Regel nichts hinzu. Zwiebel und Paprika ist verwendet worden um es zu variieren.