



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Lammfleisch mit Pilze

Mantarlı Kuzu



1 ½ kg Fleisch mit Knochen
1 kg Pilze
4 Spitzpaprika
2 Zwiebel
8 EL Öl
1 TL Pfeffer
1 Dessertlöffel Oregano
1 ½ Dessertlöffel Salz

- # Schaffsfleisch in 8-10 Teile aufteilen, in einen Topf geben, Wasser bis kurz über die Hälfte der Fleischstücke füllen und kochen, bevor das Fleisch ganz durch ist vom Herd nehmen.
- # Die Pilze, bei Bedarf teilen und mit einer halben Zitrone und ein wenig Wasser 10 Minuten lang kochen.
- # Nachdem die Pilze abgetropft sind diese in einen Backblech mit hohem Rand hineinlegen.
- # Darauf dann nacheinander in grobe Stücke geschnittene Paprika, in Scheiben geschnittene Zwiebel und ganz oben das Schaffsfleisch legen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- # In das Backblech vom Kochwasser des Fleisches 7-8 Löffel hinzugeben.
- # Im Backofen bei 190 Grad backen bis die Fleischstücke gut gegart sind.
- # Fleisch aus dem Backofen nehmen und mit Oregano bestreuen, noch weitere 5 Minuten im Backofen backen. Das ganze mit erhitztem Öl übergießen.

Tipp: Damit die Pilze nicht schwarz werden unbedingt mit Zitronensaft kochen.