



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

---

## Kalbsfleisch im Schmortopf

Güveç



750 g Stück Kalbsfleisch  
2 Zwiebel  
2 Auberginen  
2 Kartoffel  
4 Tomaten  
6-7 Spitzpaprika  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 ½ KL Salz

- # Auberginen streifenförmig schälen und in Salzwasser einlegen. Zwiebel dünn zuschneiden und das Fleisch würfeln. Die Tomaten schälen und halbkreisförmig zuschneiden.
- # Die Paprika entkernen und nicht allzu klein zuschneiden.
- # Kartoffel und Auberginen in der Grösse des Fleisches zuschneiden.
- # In ein Schmortopf Öl einfüllen und gut verteilen. Eine handvoll Zwiebel hinzugeben und zerstampfte Knoblauch hinzugeben.
- # Nacheinander und dazwischen gehackte Zwiebel hinzugeben und mit Fleisch, Paprika, Auberginen und Tomaten Schicht für Schicht belegen und die oberste Schicht mit Salz bestreuen.
- # Den Deckel des Schmortopfes schliessen. Bei mittlerer Stufe anfangen und wenn der Deckel sich aufgewärmt hat, dann den Herd sehr dstrukturelle Probleme. Nahezu zwei Stunden backen lassen.

**Tipp:** Bevor es serviert wird nochmals umrühren und heiss zu Tisch bringen.