



MEIN GENUSS



## Lamm mit Backpflaumen



**It's a match!**

It's a match! Unsere Ras el Hanout passt perfekt zu diesem Rezept.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden, Fleisch in 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln mit dem Fleisch in dem Butterschmalz in einem großen Topf scharf anbraten. Petersilie und Korianderblätter hacken.
- 2 Pfeffer, Ingwer, Safran, Korianderpulver, Ras el Hanout, Petersilie und Korianderblätter in den Topf geben und gut umrühren, sodass das Fleisch vollständig von den Gewürzen umhüllt ist. So viel Wasser hinzufügen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Alles noch einmal umrühren und mit Salz abschmecken.
- 3 Das Fleisch etwa 20 Minuten auf großer Flamme mit geöffnetem Deckel kochen lassen, dann die Hitze reduzieren. Etwa 1 Stunde auf niedriger Flamme mit geschlossenem Deckel weiterkochen und von Zeit zu Zeit umrühren. Nach Bedarf Wasser hinzufügen, bis das Fleisch gar ist. Achtung: Dieses Gericht erfordert eine sehr sämige, keinesfalls flüssige Sauce.
- 4 Während das Fleisch kocht, Backpflaumen in einem Topf mit Wasser bedecken, Zucker und Zimt hinzufügen und kochen lassen, bis die Pflaumen weich sind und die Flüssigkeit aufgesogen haben.
- 5 Mandeln in Butter braten, Sesam in einer Pfanne rösten. Die Pflaumen mit dem Sesam mischen.
- 6 Fleisch auf eine Platte geben, mit den Sesam-Pflaumen bedecken und mit der verbliebenen Sauce übergießen. Die gerösteten Mandeln dekorativ drüberstreuen und servieren.

### Zutaten

1 kg Lammschulter  
2 Gemüsezwiebeln  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Koriander  
1 TL Pfeffer  
1 TL Ingwer  
2 TL Ceylon Zimt  
1 Messerspitze Safran  
Salz  
1 TL Korianderblätter  
1 TL Ras el Hanout  
500 g Backpflaumen  
1 EL Butter  
6 EL Zucker  
4 EL Butterschmalz  
2 EL Sesam  
200 g Mandeln

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 04.08.2026.