

Zutaten

- 2 kg Lammkeule 2 kleine Lammkeulen
- 3 mittelgroße Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt
- 5 reife Tomaten
- 150 ml Tomatenpassata
- 1 Eßl Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten, geschält in grobe Stücke geschnitten
- 150 g Reisnudeln
- 0,2 l Rotwein
- 1 Eßl Honig
- Salz, Pfeffer
- 200 g Feta
- 1 kleines Bund Blattpetersilie
- Gebackener Grießkuchen: x2
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- schaumig und luftig

Hauptgang

Jouvetsi - Lammeintopf

Entdecken Sie unser köstliches Jouvetsi, einen herzhaften Lammeintopf. Kochen Sie mit uns und erleben Sie die griechische Küche bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Das Keulenfleisch von Knochen und Fett befreien und in Würfel von 1x1 cm schneiden. Würzen und in einem Bräter von allen Seiten heiß anbraten. Dann aus dem Bräter nehmen und darin den grob gewürfelten Lauch, Zwiebeln und die Karotten angehen lassen. Tomatenmark hinzugeben und mehrmals mit Rotwein ablöschen. Dann die Tomatenpassata hinzugeben und das Jouvetsi bei geschlossenem Deckel im Ofen bei 180 Grad für ca. 45 Minuten garen. Dann den Deckel entfernen, die Nudeln und den Honig hinzugeben, gut verrühren und ohne Deckel für weiter 20 bis 35 Minuten garen. Nochmals abschmecken und vor dem Servieren mit geriebenem Feta Käse und gehackter Petersilie servieren.
2. Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen lassen, dann den Grieß einrühren und für 2 Minuten leicht köcheln lassen.
3. zu der Grießmasse geben und mit der Küchenmaschine aufschlagen. Zum Schluß die aufgeschlagene Eier-Zucker-Masse unterheben.
4. Vorsichtig mit einem Messer die den Kuchen in 12 gleichgroße Stücke schneiden (vor dem Backen geht es besser als nach dem

aufschlagen
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- Mark von einer Vanillestange
- 100 g feiner Grieß
- 50 g weiche Butter
- 75 g geschmolzene Butter
- 1 Päckchen Filoteig (auch unter dem Namen Yufkateig oder Strudelteig im Handel)
- Eine Auflaufform mit flüssiger Butter bepinseln und mit 3-4 Lagen Filoteig auskleiden. Die einzelnen Lagen jeweils mit flüssiger Butter bepinseln. Dann die Grießmasse hineinfüllen und mit dem Filoteig einschlagen. Ebenfalls mit mehreren Lagen Filoteig abdecken – buttern nicht vergessen!
- Zimtsirup: x1,5
- 200 g Zucker
- 200 g Wasser
- Schale von einer ½ Orange
- Saft von einer Orange
- 2 Zimtstangen
- Vanilleeis: 800ml
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 Msp Vanillemark

Backen – außerdem kann der Sirup besser einziehen).

5. Bei 160 Grad Umluft im Ofen ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen den Sirup sofort über dem heißen Grießkuchen verteilen und einziehen lassen.
6. Vor dem Servieren mit Zimt und Puderzucker bestäuben.
7. Alle Zutaten zusammen auf- und anschließend einkochen lassen, bis ¼ der Flüssigkeit verdampft ist. Den Sirup auskühlen lassen.
8. Sahne, Zucker und Vanille aufkochen. Eigelb verrühren und in die heiße Sahne einlaufen lassen – nicht mehr kochen! Auskühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.