



Zutaten

- 2 kg Lammkeule
- 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 Reismudeln
- 0,2 l Rotwein
- 1 Eßl Honig
- Salz, Pfeffer
- 200 g Feta
- 1 kleines Bund Blattpetersilie

Hauptgang

Jouvetsi

Entdecken Sie unser köstliches Jouvetsi mit zartem Lamm. Kochen Sie mit uns und genießen Sie die Mittelmeerküche 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.