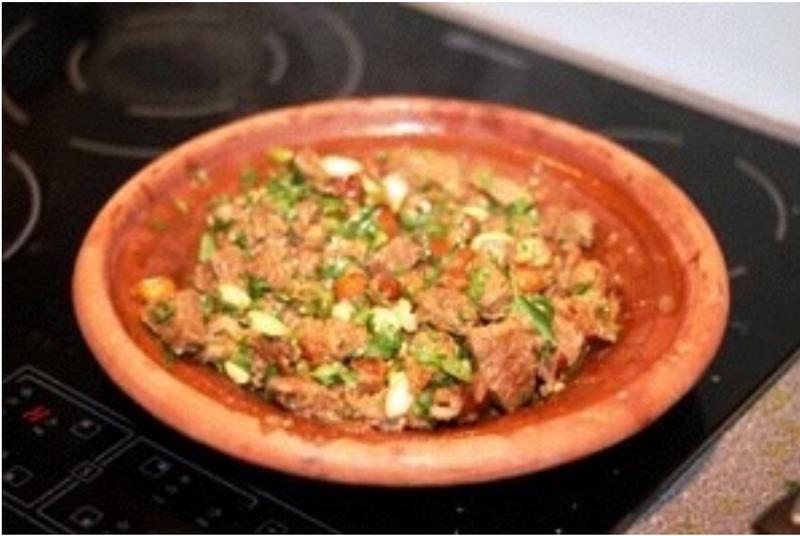


# Lamm-Tajine mit Datteln, Mandeln und Pistazien

(ca. 4-6 Portionen)



## Zutaten:

- 2-3 EL Ghee (oder Olivenöl mit 1TL Butter)
- 2 Stück Zwiebeln (fein gehackt)
- 1-2 TL Kurkuma (gemahlen)
- 1 TL Ingwer (gemahlen)
- 2 Stangen Zimt
- 1 kg Lammfleisch (mager, aus der Schulter, vom Hals oder Schlegel)
- 250 g Datteln (weich, entkernt)
- 1 EL flüssiger Honig
- Meersalz und Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Stück Butter (nussgroß)
- 2-3 EL Mandeln (blanchiert)
- 2 EL Pistazien (geschält)
- ½ Bund Petersilie (glatt, fein gehackt)

## Zubereitung:

Ghee in einer Tajine oder einem großen Topf mit dickem Boden erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun andünsten. Kurkuma und Ingwer einrühren. Das in mundgerechte Stücke geschnittene Fleisch zugeben und solange rühren, bis es von der Gewürzmischung überzogen ist. Zimtstange zugeben. Wasser zugießen, bis das Fleisch fast bedeckt ist und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 1½ Stunden sanft köcheln lassen.

Datteln zugeben und Honig unterrühren. Zugedeckt weitere 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

In einem kleinen Topf Olivenöl und Butter erhitzen und die Mandeln und die Pistazien darin goldbraun anrösten. Die Nüsse über die Fleischmischung geben und mit Petersilie bestreuen. Mit einem gebutterten Couscous servieren.