



## Türkisches Lammragout

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 120 min | einfach

### Zutaten

für 4 Portionen

- 600 g Lammfleisch aus der Keule (mager, ohne Knochen)
- 4 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Jodsalz
- Pfeffer
- nach Geschmack Chilipulver
- 600 ml Fleischbrühe (Instant)
- 4 getrocknete Feigen
- 80 g getrocknete Aprikosen
- 150 g Blattspinat
- 4 EL MONDAMIN Klassische Mehlschwitze, dunkel

### Nährwerte

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Energie (Kilojoule):         | 2193 kJ  |
| Energie (Kilokalorien):      | 525 kcal |
| Fett:                        | 29 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 9 g      |
| Kohlenhydrate:               | 28 g     |
| davon Zucker:                | 21 g     |
| Ballaststoffe:               | 6,8 g    |
| Eiweiß:                      | 34 g     |
| Salz:                        | 2,2 g    |

### Zubereitung

1. Lammfleisch in große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und grob zerschneiden. Knoblauch pellen und hacken.

2. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin ringsum anbraten, Zwiebeln zugeben und mitbraten. Knoblauch dazupressen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Brühe angießen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 90 Minuten garen.

3. Feigen halbieren. Aprikosen und Feigen nach 60 Minuten zum Fleisch geben.
4. Spinat gründlich waschen, verlesen und putzen. Spinat tropfnass in einen Topf geben und 5 Minuten garen. Spinat auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei mit einem Kochlöffel leicht ausdrücken.
5. Mehlschwitze in die Sauce einrühren und 1 Minute köcheln lassen. Spinat unterziehen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

## Tipps zu diesem Rezept

Dazu nach Belieben Salzkartoffeln oder Fladenbrot reichen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 90 min

## Nutzungsbedingungen

### Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

### Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

### Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

### Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

### PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?

Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.



Unilever Deutschland Holding GmbH



[Kontakt aufnehmen](#)