

## Usbekischer Eintopf - Damlama

### Für 6 Personen:

100 ml Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ kg Lammfleisch	5 Zwiebeln
500 g Tomaten	200 g Karotten	3 Kartoffeln
2 Paprikaschoten	1 Auberginen	$\frac{1}{2}$ Weißkohl
5 Knoblauchzehen	1 Bund Dill	1 Bund Koriandergrün
1 Bund Petersilie	1 TL Kreuzkümmel	2 Lorbeerblätter
2 Chilischoten	Salz, Pfeffer	

Das Lammfleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden, mit einer gehackten Zwiebel im Öl anbraten, salzen und pfeffern, Lorbeerblätter und Kreuzkümmel zugeben.

Das Gemüse und die restlichen Zwiebeln in Scheiben schneiden. Nach einander Zwiebeln, Karotten, Paprika, Tomaten- und Auberginenscheiben auf das Fleisch schichten. Mit Weißkohlblättern abdecken und als nächstes die Kartoffelscheiben auflegen.

Darauf grob gehackte frische Kräuter, Knoblauchzehen und beide Chilischoten verteilen. Mit einer neuen Schicht Weißkohlblätter abschließen und den Topf möglichst dicht abdecken. Zunächst stark erhitzen, bis die sich bildende Flüssigkeit hörbar kocht, dann auf die kleinste Stufe zurückschalten und alles in anderthalb bis zwei Stunden gar dünsten.

### **Anmerkung:**

Es gibt zahlreiche Zubereitungsvarianten. So können die Gemüse variiert oder auch Apfelscheiben oder Quitten zugegeben werden.

NN am 23. Oktober 2011