

LAMMRAGOUT MIT AUBERGINE

Zutaten

- 1 grosse Aubergine, in 4 cm grosse Würfel geschnitten.
- 4 EL Olivenöl
- 500g Lammfleisch, in 4 cm grosse Würfel geschnitten.
- 1 EL Mehl
- 1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL getrockneter [Thymian](#)
- 1 TL getrocknete [Minze](#)
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 100 ml Rotwein
- 3 EL Tomatenpüree
- 400g stückige Tomaten aus der Dose
- 400 ml Rinderfond
- Salz und [Pfeffer](#)
- 3 EL [Petersilie](#)

Zutaten - Gewürzmischung

- 2 TL [Pfeffer](#)
- 1 TL [Meersalz](#)
- 1 TL [Zimt](#)
- 1/2 TL [Piment](#), gemahlen
- 1 Prise frisch geriebene [Muskatnuss](#)

Den Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Auberginenwürfel in der Hälfte des Öls wenden, bis sie rundum damit bedeckt sind. Auf einem Backblech verteilen und 20 Minuten im Ofen rösten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Die Ofentemperatur auf 160°C (Umluft 140°C) reduzieren. Die Zutaten für die Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen. Das Fleisch mehlieren. Die Hälfte des restlichen Öls in einem grossen Bräter erhitzen und das Fleisch darin Portionsweise bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden in 8-10 Minuten gleichmässig anbräunen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen. Das restliche Öl im Bräter erhitzen. Die Zwiebel zugeben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren in 7-8 Minuten weich dünsten und leicht anbräunen. Den Knoblauch und die Gewürze zufügen und 1 Minute mitdünsten, dann mit dem Wein ablöschen und einige Minuten kochen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben, die Gewürzmischung unterrühren und 1-2 Minuten kochen, bis die Gewürze zu duften beginnen. Tomatenpüree, Tomaten und Fond unterrühren und zum kochen bringen. Die Auberginenwürfel zugeben und zugedeckt 2 Stunden im Ofen schmoren. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Lorbeer entfernen und entsorgen und die Sauce abschmecken. Die Petersilie unterrühren und servieren.

LaCucina