



## Albanisches gebackenes Lamm mit Reis: Tavë kosi

Aus Rick Stein – Von Venedig nach Istanbul: Albanien



Das albanische Nationalgericht überzeugt mit der Kombination aus Lamm, Reis und Joghurt.

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: 1 – 2 Stunden

Für 8 Personen

### Zutaten

- 70 g Butter
- 1 TL Olivenöl
- 1.2 kg Lammschulter, in 5 cm lange Stücke geschnitten
- 4 Zehen Knoblauch, gehackt
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 60 g Langkornreis
- 50 g Weismehl
- 600 ml Griechischer Naturejoghurt
- 4 Eier, geschlagen

- Prise                Muskatnuss, frisch gerieben
- Prise                Salz
- Prise                frischer schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung**

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. 20 g Butter und Olivenöl in grosser Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Lamm schubweise nacheinander braun anbraten.
3. Alles Lamm in die Pfanne geben. Knoblauch, Oregano und 200 ml Wasser dazugeben. Zum Kochen bringen und dann für etwa 45 – 60 Minuten zugedeckt kochen lassen, bis das Fleisch gar ist.
4. Den ungekochten Reis dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Menge in eine 3 Liter Tonpfanne oder eine Ofenfeste Form umleeren.
5. Restliche Butter in kleinem Kochtopf schmelzen, Mehl dazugeben, bis eine Mehlschwitze entsteht. Für 2 Minuten kochen lassen, dann von der Hitze nehmen. Joghurt dazugeben und gut umrühren. Wieder erhitzen und für ein paar Minuten sanft kochen lassen. Von der Hitze nehmen, die geschlagenen Eier dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Sauce über die Lamm-Reis-Menge geben, frische Muskatnuss darüberstreuen und für 40–45 Minuten backen, bis es goldbraun wird.
7. Nach dem Backen für 5 Minuten auskühlen lassen. Mit grünem Salat servieren.