Lammrippchen auf türkische Art - Kuzu Kaburga

Lammrippchen findet man am ehesten beim türkischen Metzger. Sie sind von reichlich Fett durchzogen und sind nebst dem Knochen mit nicht sehr viel Muskelfleisch besetzt. Da lohnt es sich eher grosszügig einzukaufen. Man kann sie grillieren, aber auch geschmort sind sie ein kräftiger Lammgenuss. In den Schmorsud passen kräftige, aber nicht unbedingt scharfe Gewürze: Sehr gut passt Garam Masala, eine indische Gewürzmischung mit Koriander, Cumin, Kurkuma, Zimt, Paprika, Ingwer und Knoblauch. Unter dem Namen Baharat oder Masala Baharati kennt man diese Gewürzmischung ganz Arabien und natürlich auch in der Türkei. So findet man das Gewürz bestimmt auch in hiesigen Türkenläden. Der Sud wird ergänzt mit Zwiebel, Knoblauch und etwas Passata di Pomodoro.

Zutaten (2 Portionen)

```
5-6     Lammrippchen ca. 500g

Marinade
3El     Olivenöl
1El     Zitronensaft
1       grosse Knoblauchzehe
1Tl     Salz
1/2Tl   schwarzer Pfeffer

Schmoren: 18:10
1       grosse Zwiebel
1       grosse Knoblauchzehe
1Tl     Masala Baharati
2El     Passata di pomodoro
```

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen, dabei die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken. Gut vermischen.

Lammrippchen ringsum mit der Marinade bestreichen und abgedeckt ca. 3-4 Stunden (oder über Nacht im Kühlschrank) ziehen lassen.

Lammrippchen nicht zu heiss ringsum anbraten, sie sollten einfach so lebhaft brutzeln. Etwa 5 Minuten pro Seite bis das Fleisch gute Bratspuren zeigt. Dabei sammelt sich sehr viel flüssiges Fett in der Pfanne.

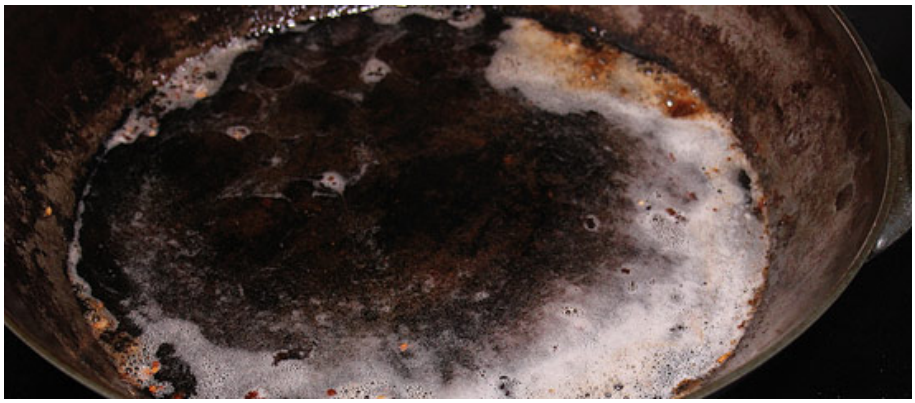
Zwiebel halbieren und längs zur Schale in schmale Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Lammrippchen aus der Bratpfanne nehmen, das Fett abgiessen und entsorgen. Pfanne kurz auswaschen und wieder auf den Herd stellen.

Rest der Marinade in die Pfanne geben, Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz dünsten. Masala Baharati zugeben und ca. 1 Minute mitdünsten. Mit 3dl Wasser ablöschen und 2 El Passata di pomodoro zugeben, gut verrühren und aufkochen. Lammrippchen in die Sauce legen und ca. 1 Stunde schmoren, dabei 3-4 mal wenden. Die Rippchen werden ohne Deckel geschmort, damit die Sauce etwas einkocht.

Zum Schluss Sauce mit Salz, Pfeffer und Masala Baharati abschmecken.

Lammrippchen marinieren



Überschüssiges Fett