



# Koteletts vom Walisischen Lamm (g.g.A.) nach Tajine-Art

## Zutaten

- 8 – 12 Koteletts vom Walisischen Lamm
- 15 ml (1 EL) Öl
- 1 rote Zwiebel, geschält und grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 15 ml (1 EL) Ras El Hanout (marokkanische Würzmischung)
- 75 g getrocknete Feigen, grob gehackt
- 50 g getrocknete Aprikosen, halbiert
- 450 ml Lammfond
- Salz und Pfeffer
- ca. 400 g Kichererbsen aus dem Glas, abgetropft und gewaschen
- 100 g Couscous

Für die Garnitur:

- getrocknete Aprikosen, gehackt
- frische Petersilie, grob gehackt
- Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

## Zubereitung

1. In großer Pfanne Öl erhitzen. Gehackte Zwiebel und Knoblauchzehen für 1 – 2 Minuten darin rösten. Koteletts vom Walisischen Lamm hinzufügen und von allen Seiten bräunen. Würzmischung, Feigen, Aprikosen und halben Lammfond hinzufügen. Salzen und pfeffern. Mit geschlossenem Deckel ca. 8 – 10 Minuten köcheln lassen.
2. Kichererbsen, Couscous und restlichen Lammfond dazugeben und weitere 8 – 10 Minuten kochen, bis Flüssigkeit vom Couscous aufgenommen wurde.
3. Mit Aprikosen und Petersilie servieren. Zitronensaft und -schale darüber sprenkeln.



Zubereitungszeit:  
30 Minuten

Portionen: 4 – 6

Küche:  
nordafrikanisch

Zuschnitt: Kotelett /  
Karree