

# Lamm mit Mandeln und Limonen

726

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Madjelessi, Funke-Wittig: Persische Küche, S. 56

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Khoresh-t-e-Badam

**Zutaten:** 500 g Lammfleisch  
2-3 Zwiebeln  
2 kleine getrocknete Limonen  
3 EL Berberitzen  
150 g gestiftelte Mandeln  
1-2 EL Tomateninark  
Olivenöl zum Braten  
Chili, Pfeffer, Salz, Kurkuma  
1 Prise Kardamon  
1 TL Rosenwasser  
ca. 1 Tasse Wasser

**Rezept:** Das Fleisch in Stücke schneiden, die Zwiebeln ganz fein schneiden. Fleisch und Zwiebeln in Öl anbraten, mit Salz, Kurkuma und Chili würzen und gleich das Tomatenark zufügen. Bei kleiner Hitze 1-2 min rühren. 1 Tasse Wasser zugießen, mit einer Gabel einige Löcher in die Limonen stechen, diese zufügen und ca. 1 Std. schmoren.

Danach die Limonen mit einem Kochlöffel zerdrücken.

Dann Berberitzen und Mandeln zufügen und nochmals 10 Min. schmoren lassen.

Zum Schluss Kardamon und Rosenwasser dazugeben, pfeffern und mit Reis servieren.