

Provenzialischer Eintopf

1 kg Lammfleisch (Schulter) oder Rinderbraten

250 ml Wein, rot

2 Zehe/n Knoblauch

1 Dose Tomate(n), geschält

1 Aubergine(n)

2 Paprikaschote(n), rot und gelb, geschält

1 Zucchini

2 Zweig/e Rosmarin

2 Stängel Thymian

Butterschmalz

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Bräter in heißem Butterschmalz anbraten. Die Zwiebeln in nicht allzu kleine Stücke schneiden, den Knoblauch und die

Kräuter klein hacken. Zwiebeln und Knoblauch kurz mit zum Fleisch geben und alles mit dem Rotwein ablöschen. Die geschälten Tomaten mit den Kräutern, Salz und Pfeffer auf das Fleisch geben und alles ca. 1 Stunde im Backofen bei 180 Grad geschlossen schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Auberginen und Zucchini in Scheiben schneiden. Die geschälten Paprikaschoten in mundgerechte Stücke schneiden. In 2 Pfannen reichlich Olivenöl erhitzen. Die Paprika in 1 Pfanne anbraten, in der anderen, zuerst die Auberginenstücke, später die Zucchini dazugeben.

Den Fleischtopf aus dem Ofen nehmen und das Gemüse unterrühren. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu isst man frisches Ciabatta.