

Bulgarisches Kesselfleisch

Personenzahl 4

Zutaten

Lammbrust	750 g
Zwiebeln	350 g
Kartoffeln	500 g
Paprikapulver edelsüß	1 EL
Paprikapulver scharf	1 TL
ÖL	2 EL
Essig	1 EL
Joghurt	250 ml
Knoblauchsatz	
Petersilie	
Pfeffer	

Zubereitung

Die Lammbrust in mittelgroße Würfel schneiden, Zwiebellauch oder Porree in Stücke von 2 cm, die rohen Kartoffeln in Scheiben. Alles zusammenmischen, kräftig mit Knoblauchsatz, Pfeffer und Paprika würzen, Öl, Essig und die grobgehackte Petersilie dazugeben, alles mit soviel Wasser übergießen, dass es gerade eben bedeckt ist, und gar kochen.

Vor dem Anrichten Joghurt unterrühren und das Kesselfleisch mit reichlich frischem Weißbrot, Stücken von grünen Gurken und halbierten Tomaten mit Zwiebelringen servieren.