

Tavë Kosi: in Joghurtsoße gebackenes Lammfleisch

Zutaten

für 4 Personen

1 Lammkeule mit Knochen/ oder 1- 1½ kg Lammfleisch

1 kg Joghurt (z.B. griechischer Joghurt)

250-300 ml Fleischbrühe

3 El Mehl

50 g Butter (und Butter für die Flöckchen)

2 El Reis

ca. 2 TI Salz

½ -1El mildes Paprikapulver

Zubereitung von Fleisch und Brühe

In einem Topf die Lammkeule mit Wasser bedecken, ca. 1 TI Salz dazu geben (und je nach Geschmack noch andere Gewürze) und zugedeckt rund 2 Stunden kochen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Das Fleisch in etwa mandarinen-große Stücke schneiden.

Die Brühe abgießen und aufbewahren.

Zubereitung der Joghurtmasse

Die Butter schmelzen lassen und mit einem Schneebesen das Mehl einrühren.

Die Brühe in kleinen Portionen zur Mehlmischung geben und zügig verrühren, so dass sich keine Klümpchen bilden und ein cremiger Brei entsteht. Abkühlen lassen.

Den Backofen vorheizen auf 220 Grad.

Unterdessen in einer großer Schüssel 5 Eier aufschlagen und verquirlen. Den Joghurt portionsweise darin einrühren. Zum Schluss die Mehlschwitze gründlich einrühren, bis eine homogene, hellgelbe Creme entsteht. Abschmecken, salzen und je nach Bedarf würzen. Den Reis einrühren.

In einer Auflaufform die Fleischstücke auf dem Boden verteilen und die gesamte Joghurtmischung darüber gießen. Großzügig mit Paprikapulver bestreuen und ein paar Butterflöckchen auf die Masse setzen.

Nach ca. 20 Minuten im Backofen den Auflauf herausnehmen und mit einem Messer oder Löffel die Fleischstückchen vorsichtig nach oben holen, so dass sich die Oberfläche noch einmal verändert.

Den Auflauf wieder zurück in den Ofen geben für 10 Minuten. Danach mit dem Messer die Yoghurtmasse an einigen Stellen auflockern, damit die Hitze besser in die Tiefe eindringen kann und nicht nur die Oberfläche bräunt. Wieder in den Ofen geben.

Nach insgesamt rund 40 Minuten hat der Auflauf die gewünschte hellbraune Kruste.

Mit Salat und Brot servieren