

Lammragout

Zutaten:

- *Fleisch wie beim Gulasch kleingeschnitten*
- *Zwiebel*
- *Paprika*
alternativ: Auberginen und Tomaten
- *Knoblauch*
- *Chili*
- *Kreuzkümmel*

Zubereitung:

1. Fleisch anbraten
2. Zwiebel und Knoblauch zugeben und mit schmoren
3. Mit Wasser ablöschen und garen.
4. Paprika, bzw. Auberginen und Tomaten zugeben
5. Mit Chili und Kreuzkümmel würzen

Mit Couscous, Bulgur oder Fladenbrot servieren.

Das Ragout kann auch aus Hals oder Rippenstücken zubereitet werden.