

Rinds-Tajine mit Aprikosen-Linsen und Safran



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 35 min

 Aktivzeit: 35 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 800 g** Voressen vom Schweizer Rind
- 1 Stück** Ingwer, walnussgross
- 1** Knoblauchzehe
- 1** grosse Zwiebel
- 500 g** Rüebli (gelb und orange)
- 8** getrocknete Aprikosen
- 2** Tomaten
- 1 Stange** Zimt
- 2 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 0.5 EL** Safranfäden
- 0.5 TL** Koriandersamen, fein zerstoßen
- 3 dl** Rindsbouillon
- 80 g** kleine braune Linsen
- 0.5 Bund** frischer Koriander

Nährwerte

1 Portion (ohne Bulgur) enthält ca.:

- 422** kcal
- 50 g** Eiweiss
- 29 g** Kohlenhydrate
- 9 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Tipp

Rindsvoessen am Vortag mit Ingwer, Zimt und Koriander marinieren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

- 1** Ingwer schälen, fein hacken und das Rindsvoessen damit einreiben. Knoblauch schälen, Zwiebel schälen und vierteln. Rüebli putzen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Aprikosen halbieren. Tomaten putzen und grob würfeln.
- 2** Knoblauch und Zimtstange im Öl in einem Bräter bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Safran und Koriandersamen zugeben. Kurz erhitzen. Rindsvoessen, Zwiebel, Rüebli zugeben und alles gut verrühren. 3–4 Minuten braten. Bouillon zugeben und geschlossen bei milder Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.

- 3 Tomaten, Aprikosen und Linsen zugeben und nochmals 45–50 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
- 4 Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit frisch gezupften Korianderblättern servieren.
Dazu passt Bulgur, gewürzt mit Harissa.