



JANJETINA ISPOD SAČA

REZEPT VON CELO & ABDI

ZUBEREITUNG

Den Ofen zunächst auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Währenddessen die Knoblauchzehen halbieren und mit der flachen Seite des Kochmessers einmal kräftig andrücken, sodass sie leicht aufplatzen. Daraufhin die Lammschulter mit Küchenpapier gründlich trockentupfen. Dann ca. 15–20 kleine, aber tiefe Schlitz in das Fleisch einschneiden, sodass jeweils eine Knoblauchzehe hineinpasst. Anschließend 4 EL Olivenöl über die Lammschulter gießen und mit den Händen einmassieren. Danach die Gewürzmischung, das Paprikapulver und den schwarzen Pfeffer über das Fleisch verteilen, bis es lückenlos bedeckt ist.

Die Möhren in dicke, schräge Scheiben schneiden und die Kartoffeln halbieren. Zwei Spitzpaprika in breite, rustikale Ringe schneiden, die anderen beiden der Länge nach in zwei große, lange Hälften. Die Trockenpflaumen im Ganzen belassen.

Das Gemüse nun in den unbefetteten Gusseisentopf legen und darauf das Fleisch zusammen mit einem Lorbeerblatt platzieren. Anschließend 150 ml bosnisches Quellwasser in den Topf geben, ohne dabei das Fleisch zu berühren. Nun kann der Topf für 3 ½ Stunden bei 160 °C in den Ofen. Wichtig: Den Deckel während dieser Zeit nie öffnen!

Nach der Garzeit mit einer Kelle etwas von dem Fett-Wassergemisch vom Topfboden abschöpfen und das Fleisch damit übergießen. Daraufhin die Ofentemperatur auf 200 °C Ober-/Unterhitze einstellen und ohne Deckel nochmals 15–20 Minuten backen lassen, bis die Oberfläche der Lammschulter eine tief goldbraune, leicht knusprige Kruste bildet und das Gemüse am Rand leicht anbräunt.

Die Lammschulter zusammen mit dem Gemüse, Lepinja und Ajvar servieren.

ZUTATEN

Janjetina Ispod Sača

- 1,5 kg** Lammschulter (Halāl, mit Knochen)
- 4 EL** Olivenöl
- 2 EL** Gewürzmischung
- 1 EL** edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL** schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 150 ml** Bosnisches Quellwasser
- 1** Knoblauchknolle
- 1** Lorbeerblatt (getrocknet)

Gemüsebett

- 1 kg** Kartoffeln
- 2** rote Spitzpaprika
- 2** gelbe Spitzpaprika
- 2** Möhren
- 12** Trockenpflaumen (entsteint)

Beilagen

- Lepinja (Fladenbrot)
- Ajvar

