

Mutschkalitza – mazedonischer Fleischtopf

Zutaten

- 1 EL Ajvar (scharf)
- 1 Brühwürfel (Gemüse)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 – 4 Knoblauchzehen
- 500 g Lamm (oder Rind, Schwein)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Paprikaschote (rot)
- Pfeffer nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- 3 – 4 Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Vegeta
- Wasser nach Bedarf
- 300 ml Weißwein
- 1 – 2 Zwiebeln (groß)



Zubereitung

Die Zwiebeln, Paprikaschote, Tomaten und Fleisch in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen pressen.

Das Öl erhitzen und das Fleisch kurz anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. Nun die Zwiebel 2 bis 3 Minuten anrösten. Jetzt das restliche Gemüse und auch das Fleisch dazugeben, Gewürze, Brühe und Vegeta dazugeben, verrühren und 15 Minuten köcheln lassen. Frühlingszwiebeln, Wasser und Wein dazugeben und aufkochen lassen. Vor dem

Servieren mit Ajvar, Gewürzen, Tomatenmark abschmecken.

(Wenn Pilzzeit ist eignen sich Steinpilze hervorragend dazu.)