

JOUVETSI ME ARNAKI

REISNUDELN MIT LAMM

EINKAUFLISTE

- ca 600 – 800g Ragout-/Gulaschfleisch vom Schaf (Schulter oder Gigot)
- 2– 3 grosse Zwiebeln
- 2 – 4 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 1 kleine Dose gewürfelter Tomaten
- ⅓ Suppenlöffel Salz und Zucker, etwas Mehl
- Pfeffer, 2 – 3 Lorbeerblätter, Nelken, (4 – 5 Stück), Dill (getrocknet oder frisch), Thymian, Oregano und Wachholderbeeren
- Olivenöl
- 300 g Kritharakia (griech. Reismudeln)
- 150 g Greyerzerkäse (als Ersatz für den Original „Kefalotiri“)

FAKULTATIV

- 1 – 2 dl Weisswein/Wasser
- Speckwürfeli
- 1 kleiner Peperoncino
- Zucker, Weinbeeren, Koriander, Zimtstange, Petersilie

ARBEITSANLEITUNG

1. **SCHRITT: Anbraten / Dämpfen (Fleisch und Zwiebeln)**
In einer weiten Pfanne in Olivenöl das Fleisch gut anbraten, mit Mehl bestäuben.
Das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen, warm stellen.
Hitze reduzieren und die geschnittenen Zwiebeln, den Knoblauch und den Peperoni, (nicht zu fein geschnitten) andämpfen.
Alle vorgesehenen Gewürze, inklusive Zucker und Weinbeeren hinzufügen.
2. **SCHRITT: Garen**
Das Fleisch zurück in die Pfanne geben.
Mit dem Saft der gewürfelten Tomaten und dem Wasser/Weisswein ablöschen und auf mittlerer bis kleiner Hitze köcheln lassen (gelegentliches wenden ist von Vorteil!)
Kochdauer ca 1 Stunde. Wenn nötig nochmals Wein oder Wasser dazu fügen (es sollte viel Sauce vorhanden sein).
Am Ende der Kochzeit kontrollieren ob noch nachgewürzt werden soll (Salz, Pfeffer eventuell Petersilie). Nun die „Reismudeln“ hinzufügen und das Gericht erkalten lassen! (So werden die Teigwaren gar!)
3. **SCHRITT: Schluss-Vorbereitungen des Jouvetsis**
4 feuerfeste kleine Formen gut mit Olivenöl auspinseln. Je eine Portion des Jouvetsis einfüllen und mit Käse bestreuen. (Achtung: kontrollieren ob die Teigwaren „bissfest

gekocht“ sind. Wenn dem nicht so ist, nochmals etwas Flüssigkeit beifügen!)

Ueberbacken unseres Gerichtes im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca 15 – 20 Minuten (wenn nötig mit Alufolie abdecken, denn der Käse sollte nur geschmolzen oder goldig-gelb sein, nicht aber bräunlich).

Leicht auskühlen lassen und servieren.

Einfachere Variante:

Das Gericht in der Pfanne einfach erwärmen (Achtung: kontrollieren ob die Teigwaren „bissfest gekocht“ sind. Wenn dem nicht so ist, nochmals etwas Flüssigkeit beifügen!) Portionenweise servieren, Käse separat dazu reichen.