

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Lammchili mit geschmortem Lauch

**Koch: Philipp Stohner**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Geschmorten Lauch

- ½ Stange Lauch

Für das Chili

- 500 g Faschiertes vom Lamm
- 50 g Chorizo
- 100 g Schalotten
- 2 Tomaten
- 1 Chilischote
- 100 g rote Paprika
- 200 g Mais
- 100 g Kichererbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 250 g geschälte Tomaten (Dose)
- 1/8 L Portwein
- 1/8 L Rotwein
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

- ½ TL Koriandersamen
- ½ TL Piment
- ½ TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teebeutel zum Selberfüllen

Für das Lauch-Öl

- 300 g Lauchgrün
- 150 ml neutrales Pflanzenöl

Für die Sauerteig-Croutons

- 2 Scheiben Sauerteigbrot (kann auch vom Vortag sein)
- 1 EL Butter

## Zubereitung

**1.** Für den geschmorten Lauch eine halbe Stange Lauch bei 200° C Heißluft im Rohr verbrennen lassen (etwa 10 Minuten).

**2.** Für das Chili zuerst die Schalotten, die Chilischote und die Paprika in feine Würfel schneiden und die Tomaten halbieren. Dann die Gewürze (Koriandersamen, Piment, Senfkörner, Lorbeerblätter) in einen Teebeutel füllen, damit sie nach dem Kochen ganz einfach entfernt werden können.

**3.** Nun das Lammfaschiere in einem großen Topf anbraten. Die feingeschnittenen Schalotten und die nur mit einem Messer angeprägten Knoblauchzehen (geschält, im Ganzen) zum Fleisch geben und mitrösten. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und die Sauce etwas reduzieren lassen.

**4.** Anschließend das Tomatenmark, die halbierten Tomaten und die geschälten Tomaten aus der Dose sowie auch die Paprika- und Chiliwürfel und die in Würfel geschnittene Chorizo, begeben, den mit den Gewürzen gefüllten Teebeutel hineinhängen und die Sauce etwa 40 Minuten köcheln lassen. Beim letzten Drittel der Kochzeit die Kichererbsen und den Mais dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Chili weiter köcheln lassen.

**5.** Für die Sauerteig-Croutons das Sauerteigbrot in grobe Würfel schneiden und diese in reichlich Butter knusprig braten.

**6.** Den Lauch aus dem Rohr nehmen, sobald die Haut außen komplett schwarz ist. Dann die äußere, verbrannte Schicht entfernen und das geschmorte Innere in feine Streifen schneiden.

- 7.** Für das Lauch-Öl einfach etwas Lauchgrün in neutralem Pflanzenöl etwa 5 Minuten lang in einer Küchenmaschine mixen und durch ein Sieb abpassieren.
- 8.** Zum Schluss das Lammchili in einem tiefen Teller anrichten, die Sauerteig-Croutons und den geschmorten, in Streifen geschnittenen Lauch dazugeben und etwas Lauch-Öl darüber geben.