

BRIAN ON TOUR – KROATIEN

# Brians Peka mit Lammfleisch und Gemüse

Um das Aroma und die Saftigkeit zu wahren, braten die Kroaten Fleisch oder Grillgemüse meist unter der Peka, einer Art Pfanne mit Gusseisenglocke darüber, die direkt auf der Grillkohle steht. Doch auch im Ofen Ihrer Caravaning-Küche entfalten sich die Aromen der Zutaten und verschmelzen zu einem typisch dalmatinischen Geschmackserlebnis.

## Zutaten – 4 Personen

8 Kartoffeln

6 Karotten

3 Paprika

3 Auberginen

6 EL Olivenöl

2 Lammkarrees

1 Bund Rosmarin

Pfeffer

Salz

## Zubereitung

- 1 Karotten, Paprika und Auberginen klein schneiden. Anschließend das Fleisch in eine Pfanne legen und mit dem klein geschnittenen Gemüse bedecken.
- 2 Die Kartoffeln schälen, halbieren und anschließend ebenfalls in die Pfanne geben.
- 3 Mit Salz verfeinern und mit Olivenöl begießen. Dann die Pfanne bei 160 Grad in den Ofen stellen.
- 4 Nach 45 Minuten die Kartoffeln wenden und das Gericht für weitere 20 Minuten im Ofen garen.
- 5 Anschließend die Kartoffeln sowie das Lammfleisch aus der Pfanne nehmen und die Lammkarrees auf einem Grill oder in einer anderen Pfanne mit viel Butter knusprig braten.
- 6 Das Karree herunterschneiden und auf dem Bett aus Gemüse und Kartoffeln anrichten. Mit Salz bestreuen und mit Rosmarin garnieren.
- 7 Anschließend servieren und genießen.

*Dobar tek!*

(Guten Appetit!)

