



## Happy Gaucho Topf (4 Portionen)

### Zubereitung:

Lammfleisch trocken tupfen, in nicht zu große Stücke schneiden und in dem erhitzten Öl anbraten. Speck dazugeben und ebenfalls anbraten. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, Zwiebeln abziehen und beides in Würfel schneiden, Mais abtropfen lassen. Paprikaschoten, Zwiebeln und Knoblauch-Würzpaste zu dem Lammfleisch geben und andünsten. Tomaten und Brühe hinzufügen und alles ca. 40-50 Minuten schmoren, Mais kurz vor Ende der Garzeit zugeben und miterhitzen. Eintopf mit den Gewürzen pikant-scharf abschmecken, nach Wunsch mit einem Schuss Tequila verfeinern und mit knusprigem Baguette servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde, 20 Minuten

kJ/kcal p. P.: 1470/351

### Zutaten:

600 g Lammfleisch  
2 EL Speiseöl  
100 g Speckwürfel  
je 1 rote, grüne und gelbe  
Paprikaschote  
2 Zwiebeln  
425 g Mais (1 kleine Dose)  
1 EL Knoblauch-Würzpaste  
400 g stückige Tomaten  
200 ml Brühe  
1 EL Hot Chili „Harissa“  
Würzpaste  
2 EL Grüner Pfeffer-  
Würzpaste  
0,5 - 1 Sambal Oelek  
EL