

Rezepte rund um gute Zutaten:
Hervorragende Produkte
herzustellen macht ebensoviel
Freude, wie hervorragende
Produkte zu verwenden.
Lassen Sie sich schmecken, was
viele kleine Ideen ohne großen
Kostenaufwand bereithalten!
www.alisseos-olivenoel.de

Alisseos

Extra Natives Olivenöl - und mehr



Artischocken mit Lammfleisch

„Aginares“ me Arnaki... .



- 200 ml feines Olivenöl
- 1 Kilo Lammfleisch - wir empfehlen gewürfelte Stücke aus der Schulter-
- 5 feingehackte Zwiebeln mittelgroß
- 8 Artischocken
- 2 Eier, 2 Möhren
- 1 Hand voll gehackte Petersilie und etwas Dill
- Saft von einer ungespritzten, großen Zitrone
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Kürzen Sie die Stile der **Artischocke** bis auf 2 cm und entfernen Sie die harten äußeren Blätter. Die Blattspitzen und Stacheln der inneren Blätter müssen großzügig abgeschnitten und die Schnittstellen mit **Zitronensaft** eingerieben werden. Die **Möhren** schälen und in nicht allzu dünne Scheiben schneiden. Die **Petersilie** waschen und nicht zu klein hacken. Erhitzen Sie das **Olivenöl** in einem Topf, braten Sie das **Fleisch** an und fügen Sie danach die **Zwiebeln** und die **Möhren** zum Andünsten dazu.



Jetzt **salzen** und **pfeffern** Sie nach Geschmack, bevor Sie mit ca. **800 ml Wasser** ablöschen. Lassen Sie nun alles auf „**niedriger Flamme**“ **30 Minuten schmoren**. Danach die **Artischocken** mit dem **Stil nach oben dazugeben**, ebenso die **Petersilie** und ein kleines Stück **Zitronenschale**. Bei gleicher Temperatur **15-20 Minuten garen** lassen. Danach lassen Sie den Topf ein wenig abkühlen.

Die **Eier** werden nun schaumig geschlagen, der **Zitronensaft** dazugegeben und unter ständigem Rühren auch etwas der **Garflüssigkeit**. **Erst dann** die „**Ei-Zitronen-Sauce**“ in den Topf mit dem Schmorgericht geben.

Sofort servieren und essen wie bei Voula in Githion!