

Quittenauflauf

7 Personen	
1	Lammschulter
4	Zwiebeln
1 Tasse	Öl
2 Stangen	Lauch
1 Bund	Frühlingszwiebel
2	Quitten
4 Eßl	Tomatenmark
4	Kartoffeln
Safran	

Zwiebeln in Ringe schneiden und in den Topf legen, 1 Tasse Öl dazugeben, in große Würfel geschnittene Lammschulter darauflegen, mit Kurkuma, Pfeffer und etwas Salz bestäuben und braten lassen.

In der Zwischenzeit Paprika in Streifen, das Weiße des Porrees in feine Ringe und die Quitten in $\frac{1}{2}$ cm breite Streifen schneiden und auf das Fleisch legen. Die Spitzen der Frühlingszwiebeln klein schneiden und auf das Fleisch legen und mit Estagon würzen und 2h schmoren lassen.

Tomatenmark mit Safran und Wasser mischen, 4 in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln wirklich 1 Stunde vor Ende der Garzeit dazugeben, mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.