

Osmanli Güveç (Osmanischer Eintopf)

Zutaten

- 500 g Rind- oder Lammfleisch, gewürfelt
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 grüne Paprika (Spitzpaprika), 1 rote Paprika, in Stücke geschnitten
- 1 Aubergine, gewürfelt
- 1-2 Zucchini, gewürfelt
- 2-3 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 3 Tomaten, gewürfelt
- 1,5 EL Tomatenmark
- 3-4 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Paprikapulver (süß)
- 1/2 TL Chiliflocken (Pul Biber, optional)
- Ca. 200-300 ml Wasser oder Rinderbrühe



Guten Appetit – Afiyet olsun! 

Zubereitung

1. **Vorbereiten:** Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (oder 180°C Umluft) vorheizen. Falls du einen Tontopf oder Römertopf verwendest, diesen eventuell vorher wässern.
2. **Anbraten:** In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten, bis es braun ist, und beiseitelegen.
3. **Schichten:** In einem großen, ofenfesten Schmortopf (idealerweise einem Tontopf) die Zwiebeln und den Knoblauch verteilen. Das angebratene Fleisch darüber schichten. Anschließend Auberginen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln abwechselnd einschichten. Jede Schicht leicht salzen und pfeffern.
4. **Sauce anrühren:** Tomatenmark, Paprikapulver, Chiliflocken, Salz, Pfeffer und das Wasser/die Brühe in einer Schüssel zu einer Sauce verrühren.
5. **Garen:** Die Sauce gleichmäßig über das Gemüse gießen. Den Topf mit einem Deckel oder Alufolie gut abdecken.
6. **Schmoren:** Den Eintopf für ca. 2 bis 3 Stunden im Ofen schmoren, bis das Fleisch und Gemüse sehr zart sind.
7. **Servieren:** Heiß servieren. Traditionell wird Osmanli Güveç mit türkischem Pilav oder Fladenbrot gereicht.