

## 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.