Lammauflauf mit Eiern
Cordero con huevos

Das Rezept basiert auf einem anonymen Manuskript aus dem 13. Jahrhundert über die andalusisch-aghrebinische Küche in der Almohadenzeit.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 1 ½ Stunde(n)
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Lammfleisch aus der Keule
150 g Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
¼ Liter Olivenöl
1 TL Koriandersamen
1 TL Zimt gemahlen
½ TL Lavendelblüten
1 Prise Safran
1 Prise Salz
250 g Frischkäse
3 Ei(er)
3 Eigelb
½ TL Pfeffer frisch gemahlen



Lammauflauf mit Eiern

Vorbereitung

Das Lammfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, dabei eventuell von Fett und Sehnen befreien. Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren. Das Fleisch mit 125 ml Olivenöl in einen Topf geben, Koriander, Zimt, Lavendel, die Hälfte des Safrans, Zwiebeln, Knoblauch und Salz dazugeben und alles bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Stunden schmoren.

Zubereitung

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit den Eiern, den Eigelben, 125 ml Olivenöl, restlichem Safran und Pfeffer gut verrühren. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Käse unter das Lammfleisch mischen und alles in eine Auflaufform füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 20-30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun wird.

© 2026 coquina.de