

Chanakhi mit Rindfleisch

Zutaten:

500 g Rindergulasch, 1 kleine Dose Tomaten (Eiertomaten), 1 kleine Dose Riesenbohnen, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 4 Kartoffeln, 1 Aubergine, 2 Paprika, Kaiserschoten, Stangensellerie, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Bohnenkraut, Chilli, Thymian, Dukkah, Olivenöl

Zubereitung:

Das Fleisch in einer Pfanne kurz und kräftig anbraten. Die Kartoffeln, Auberginen, und den Paprika sowie den Stangensellerie in kleine Stücke schneiden. Das Ganze in einer mit Olivenöl benetzten Auflaufform schichten. Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und ebenfalls in die Auflaufform geben. Beim Einschichten der Zutaten zwischendurch würzen. Im Anschluss die Büchse Dosentomaten, die Riesenbohnen mit der Flüssigkeit sowie die Kaiserschoten hinzufügen. Alles mit den oben genannten Gewürzen wieder abschmecken, gegebenenfalls etwas Flüssigkeit auffüllen. Das Ganze mit Abdeckung im Backofen für ca. 1,5 Stunden bei 180° Umluft im Backofen garen. Im Anschluss nochmals für ca. 0,5 Stunden bei 160° ohne Deckel fertig garen.

Guten Appetit!

Chanakhi ist traditionell ein georgisches Gericht, das mit Gemüse und Fleisch hergestellt wird.