



LAMM TANDOORI ODER TANDIR KEBAB

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

ZUTATEN

- 3 kg Lammkeule (ohne Knochen, gefroren)
- 400 g Lammlende (gefroren)
- ½ TL Salz
- ½ TL Schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- TL getrockneter Thymian

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die gefrorene Lammkeule direkt in Ihren Suppentopf und fügen Sie Salz, schwarzen Pfeffer, Kümmel und getrockneten Thymian dazu. Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie den Topf auf niedrigster Stufe köcheln.
2. Lassen Sie das Gericht 2 1/2 Stunden köcheln - der Deckel bleibt während dieser Zeit geschlossen. Sobald der Topf versiegelt ist, kocht der iCook Gartopf das Fleisch effizient und ohne Luft weich und saftig.
3. Nehmen Sie den Topf vom Herd und servieren Sie Ihr Lamm Tandoori!