

Mamonia

Das ist das Rezept für ein Ragout vom Hammel mit Honig und Mandeln und trägt den seltsamen Namen Mamonia.

Zutaten für 4 Personen:

750 g Lammkeule ohne Knochen oder Schweinebraten	Zimt, Pfeffer, Salz Fett zum Anbraten
500 g Zwiebeln, 150 g Honig	20 g frischer Ingwer
200 g Mandeln mit Schale	1 Flasche Weisswein oder Brühe

Zubereitung:

Fleisch in mundgerechte Stücke und Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne leicht anbraten. Die Mandeln mit der Schale fein mahlen. Den Ingwer schälen und reiben oder in kleine Stücke schneiden. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen. Jetzt das Fleisch mit den Zwiebeln in die Kochkeramik schichten. Jede Schicht mit Honig, Mandeln und den Gewürzen bestreuen und mit Weisswein oder Brühe aufgiessen. Den Tontopf mit geschlossenem Deckel neben das Feuer stellen und von Zeit zu Zeit drehen. Nach 2 Stunden ist das Gericht fertig und kann auf einem Stück Fladenbrot verzehrt werden.

Tipp:

Dieses Gericht sollte stilecht eigentlich in einer Kochkeramik am offenen Feuer gegart werden, wir haben das mittelalterliche Rezept in der italienischen Schrift «libre de coquina» gefunden. Der Text ist lateinisch sehr knapp gefasst. Statt des Hammels nimmt man heute lieber Lamm, aber es schmeckt auch sehr gut mit Schweinefleisch. Wem das Garen am Feuer zu aufwendig ist, kann das Gericht auch im Backofen zubereiten, dafür das Gericht im Schmortopf bei 180 Grad ca. 75 Minuten garen lassen.

