

Grillbrot „Lepinja“

mit mediterraner Paprikacreme und pulled Lamm (halal)



Zutaten für 4 Portionen:

1 Grillbrot	1 l Cola
1 Lammkeule (halal, ca. 1 kg)	100 ml Mangopüree
1 Knoblauchzehe	250 g Schmand
1 Zwiebel	Paprika Edelsüß, Paprika geräuchert, Räuchersalz,
1 Chilischote	Pfeffer, Salz, Olivenöl
1,5 Tuben Tomatenmark	

2612 Fladenbrot "Lepinja" (halal)

Zubereitung:

Zunächst die Lammkeule parieren und im Ofen bei 110 Grad gut 3 Stunden garen. In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauchzehe und Chili klein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Eine Tube Tomatenmark hinzufügen. Mit der Cola und dem Mango Püree ablöschen, mit Räuchersalz und geräuchertem Paprika Gewürz würzen. Bei niedriger Temperatur einkochen lassen bis die Flüssigkeit verdamft ist, anschließend pürieren. Die Lammkeule bei 90 Grad Innentemperatur aus dem Ofen nehmen und zu Pulled Lamm zerreißen. Das Pulled Lamm mit der fertigen Masse vermischen.

Für die Paprikacreme den Schmand mit Tomatenmark, und Olivenöl verrühren. Mit Edelsüßem und geräuchertem Paprika Gewürz würzen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Grillbrot halbieren. Mit dem Halal Pulled Lamm belegen und etwas mediterrane Paprikacreme draufgeben. Das Grillbrot zuklappen und vierteln.