



Rindfleisch Tajine

Menge	Zutat	Zubereitung
500 g 6 -8 1 1	Rindfleisch Schalotten Knoblauchzehe Karotte	(Braten) in 2 cm große Würfel schneiden. schälen, in Streifen schneiden, schälen, sehr fein schneiden. schälen, in feine Würfel schneiden.
2 EL 500 ml 1 EL 1 TL $\frac{1}{2}$ TL etwas	Olivenöl Rinderbrühe Tomatenmark Kreuzkümmel Zimt Salz, Pfeffer	in einer Pfanne oder in einem Bräter erhitzen, das Rindfleisch darin kräftig anbraten. Schalotten, Knoblauch und Karotten zugeben und mitbraten. aufgießen. zugeben und mit würzen und ca. 90 Min. mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.
1 Dose 1 EL	Kichererbsen Tahini (Sesampaste)	in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und zum Gericht geben. ebenfalls zugeben, heiß werden lassen und gut abschmecken.
		Dazu passt frisches Fladenbrot!