

## Rindfleisch Tajine

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

3 EL	Olivenöl
800 g	Rindsvoressen (z.B. Stotzen), in ca. 3 cm große Würfeln
1	Bundzwiebel, fein gehackt
3 EL	glattblättrige Petersilie, fein gehackt
1 TL	Zimt
1 TL	Kreuzkümmelpulver
0.5 TL	frischer Ingwer, fein gerieben
2 Briefchen	Safran
0.25 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
ca. 3 dl	Wasser
1 EL	Akazienhonig
250 g	entsteinte Dörripflaumen
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 EL	Sesam geröstet



### Zubereitung:

Öl im Bratopf warm werden lassen. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer ca. 5 Min. andämpfen, salzen.

Wasser dazugießen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze 45 Min. köcheln.

Honig und Dörripflaumen begeben, ca. 30 Min. fertigköcheln, würzen, Sesam darüber streuen.

Dazu passen: Couscous, Fladenbrot.

Vorbereitungszeit. ca. 25 Min.

Schmoren: ca. 1 1/4 Std.