# Lammfleisch mit Zwiebeln
## Do Piadja

»Dopiaza« im Rezeptnamen ist ein Hinweis darauf, dass die Gerichte reichlich Zwiebeln enthalten, und zwar in zweierlei Form, denn »Do« bedeutet »zwei« und »Piaza« heißt »Zwiebel« Bei manchen dieser Rezepte werden am Ende der Garzeit rohe Zwiebeln untergemengt, die dem Gericht knackigen Biss verleihen, hier werden dagegen Zwiebelringe und -würfel mitgegart.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Stunde(n)

### Zutaten für 4 Portionen
1200 g Lammfleisch
6 EL Joghurt
4 Zwiebel(n)
3 cm Ingwer
8 Zehen(n) Knoblauch
5 EL Wasser
10 EL Öl
½ Stange(n) Zimt
10 Kardamom, grün
2 TL Kreuzkümmel
½ TL Cayennepfeffer
½ TL Garam Masala
200 ml Wasser
1 ½ TL Salz
10 Gewürznelke(n)
1 EL Koriander gemahlen


Lammfleisch mit Zwiebeln

### Vorbereitung
Das Lammfleisch in ca. 25 mm große Würfel schneiden. Drei von den 4 Zwiebeln in feine Ringe schneiden und eine Zwiebel fein hacken. Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.

### Zubereitung
Den gehackten Ingwer und den Knoblauch mit 5 EL Wasser im Mixer mahlen, bis eine glatte Paste entsteht. In einer schweren Pfanne das Öl bei mittlerer Wärme erhitzen. Die Zwiebelringe in das heiße Öl geben und 10 bis 12 Minuten braten, bis sie eine rötlich-braune Farbe angenommen haben. Dabei umrühren, die Hitze gegen Ende vielleicht etwas verringern. Die Zwiebeln mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben, auf einem mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller ausbreiten. Zimt, Kardamom und Nelken in das heiße Öl geben und etwa 5 Sekunden bei mittlerer Hitze umrühren. Anschließend so viele Fleischwürfel hineingeben, wie die Pfanne in einer Lage locker fassen kann. Das Fleisch von allen Seiten bräunen. Die Fleischwürfel mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Mit dem restlichen Fleisch auf gleiche Weise verfahren. Die gehackte Zwiebel in das verbliebene Öl geben und unter ständigem Rühren

© 2026 coquina.de

bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Ränder braun werden. Die Ingwer-Knoblauchpaste hinzugeben und weiterrühren, bis alles Wasser verkocht und das Öl wieder sichtbar ist. Die Hitze etwas verringern, Koriander und Kreuzkümmel hinzufügen und ½ Minute rühren. Ein Esslöffel Joghurt zugeben und weiterrühren, bis er sich mit der Sauce verbunden hat. Mit dem restlichen Joghurt auf gleiche Weise verfahren. Das Fleisch und den Saft, der sich in der Schüssel angesammelt hat mit 200 ml Wasser, Cayennepfeffer und Salz in die Pfanne geben. Alles gut miteinander verrühren und zum Sieden bringen. Die Pfanne zudecken und alles bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten kochen, bis das Lammfleisch weich ist. Die gebratenen Zwiebeln und das Garam Masala hinzufügen. Alles nochmals miteinander verrühren und weitere 2 bis 3 Minuten ohne Deckel kochen. Dabei vorsichtig umrühren. Die Hitze abschalten und die Pfanne eine Zeitlang stehen lassen. Das sich dabei absetzende Fett kann dann mit einem Löffel abgeschöpft werden. Dieses Gericht kann im Voraus zubereitet und bei Bedarf aufgewärmt werden.

© 2026 coquina.de