

Kirgisische Schorpo

750 g schieres junges Hammelfleisch, S

alz, Pfeffer,

150 g Hammeltalg,

2 mittelgroße Zwiebeln,

250 g Tomaten,

750 g Kartoffeln, Kräuter.

Das gewaschene, abgetrocknete, von Häutchen oder Sehnen befreite Hammelfleisch in Stücke von 40 bis 50 g schneiden, salzen, pfeffern und in Hammeltalg goldbraun knusprig braten. Nun die in Ringe geschnittenen Zwiebeln und die gewaschenen und geviertelten Tomaten dazugeben.

1 1/2 Liter heißes Wasser zugießen 10 bis 15 Minuten durchkochen und dann die geschälten und kleinwürfelig geschnittenen Kartoffeln zufügen.

Im fest zugedeckten Topf und auf kleiner Flamme garen. Mit gehackten Kräutern bestreut servieren.