

Libyscher Schichttopf nach Masahud



In Libyen wird ein Lamm gekauft, die Familie und Freunde gerufen und ein Lagerfeuer angeschürt. Das Lamm wird klein gehackt und auf einem Gitterrost gegart. Anschließend werden die fertig gegrillten Fleischbrocken in eine Schüssel geworfen, die in die Mitte der Runde gestellt wird. Alle sitzen also um die Schüssel herum und bedienen sich mit der Hand.

Beinahe unbemerkt wird ein Schichttopf mit den Fleischresten und Knochen aufgesetzt. Dieser kann dann lange vor sich hinköcheln. Der Hunger der meisten ist schon gestillt. Es wird süßer Tee getrunken, Geschichten von Karawanen und Oasen erzählt, Witze gerissen und gelacht. Die Sonne geht unter, der Mond wacht über der Dämmerung. Bevor die Versammlung aufgelöst wird, ist der Schichttopf gar. Er dient sozusagen als Wegzehrung.

Der Lammfleischschichttopf besteht nicht nur aus Fleisch und Knochen, sondern aus einer Reihe von Zutaten, die in einen Topf oder Blechschüssel aufgeschichtet werden:

- Olivenöl
- Lammfleisch mit Knochen, eingerieben mit reichlich Tomatenmark (Eigentlich wird eine scharfe libysche Soße, die aus Tomaten, Knoblauch und Chillischoten besteht benutzt. Da diese außerhalb des arabischen Raumes nicht erhältlich ist, kann man Tomatenmark und Chillipulver benutzen.)
- Kartoffelscheiben
- Zucchinischeiben
- Tomatenscheiben
- Zwiebelscheiben
- Zitronenscheiben
- und oben darauf ein paar Gemüsechili

Die einzelnen Schichten sollten mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.
Auf schwacher Flamme 2h köcheln lassen.