



# LAMMKARREE MIT SAFRANREIS

in krosser Filo-Papillote, mit Okraschoten und Harissa-Dip  
Für 10 Personen

## LAMMKARREE AUF SAFRANREIS MIT OKRASCHOTEN

- 1,6 kg Lammkrone
- 600 g Basmatireis
- 200 g Okraschoten
- [WIBERG Lamm Klassik Gewürzsalz](#)
- [WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes Kaltextraktion](#)
- [WIBERG Safran Fäden Top-Qualität](#)
- [WIBERG Veggie-Bouillon mit Ursalz pflanzlich](#)
- [WIBERG Gemüse Klassik Streuwürze](#)

### ZUBEREITUNG

Lammkrone mit Lamm Klassik würzen, mit Oliven-Öl anbraten und im Ofen rosa garen. Kurz vor Garende mit etwas Harissa-Dip bestreichen. Basmati Reis mit Safran Fäden, Oliven-Öl und Veggie-Bouillon dämpfen. Okraschoten rüsten, halbieren und mit Oliven-Öl sautieren. Mit Gemüse Klassik abschmecken.

## FILO-PAPILLOTE

- 120 g Filo-Teigblätter
- 1 Ei zum Bestreichen
- [WIBERG Ras El Hanout Orientalische Gewürzzubereitung](#)
- [WIBERG Trennfett geschmacksneutral, wasserfreies Trennmittel](#)

### ZUBEREITUNG

Teigblätter auflegen, zur Hälfte mit Ei bestreichen und mit Ras El Hanout bestreuen. Restlichen Teig darauf legen und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Auf mit Trennfett besprühte Formen oder Tassen stülpen und im Ofen knusprig backen.

## HARISSA-DIP

- 60 ml Wasser
- 30 g [WIBERG Harissa Arabische Gewürzzubereitung](#)
- 30 ml [WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes Kaltextraktion](#)

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander vermengen.

## GARNITUR

- Chillischoten frisch