

# Coban Kavurma

von Tobias Hinderling

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

250 g Zwiebel	hacken, in Olivenöl scharf anbraten.
1.0 kg Geschnetzelte Schweinefleisch	(im Original Lamm, kann aber auch Rind oder Poulet sein). dazugeben
25 g Thymian	zugeben
25 g Rosmarin	dazugeben, mit Salz abschmecken
20 g Pepperonchini	in ringe schneiden, zugeben. bei bedarf mehr hinzufügen um eine schöne schärfe zu erzeugen
1.0 kg Pepperoni (g)	
250 g Zwiebel	hacken und anbraten
1.0 kg Geschnetzelte Schweinefleisch	dazugeben (im Original lamm)
25 g Thymian	dazugeben
25 g Rosmarin	dazugeben, mit Salz abschmecken
40 g Pepperonchini	in ringe schneiden, zugeben
220 g Pepperoni (g)	würfeln, hinzufügen
250 g gehackte Tomaten	unterrühren, ziehen lassen