

Lamm im Römertopf

Zutaten:

Lammrücken
Knoblauch
Zwiebeln
Karotten
Kartoffeln
Aprikosen oder Pflaumen
Tomaten (gestückelt aus der Dose)
Rosmarin
Thymian
Salz, Pfeffer
Rotwein
Gemüsebrühe

Zubereitung:

Römertopf wässern

Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Karotten schälen, grob würfeln. Aprikosen/Pflaumen grob würfeln

Lammrücken salzen und pfeffern, in den Römertopf legen. Obst, Gemüse und Gewürze dazu, mit Rotwein und Gemüsebrühe auffüllen.

Römertopf in den kalten Backofen stellen, auf 200 Grad mindestens 2 Stunden im Ofen lassen
Aus der Brühe Soße machen, mit Kartoffeln (alternativ Nudeln oder Bulgur) servieren.