

# 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.