

Lammschulter im Römertopf



Zutaten für vier Personen:

1 Lammschulter am Stück
Salz, Pfeffer aus der Mühle
5 Wacholderbeeren oder
Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen
1 Tomate
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig

1. Römertopf nach
Vorschrift wässern.

2. Lammschulter teilen,
damit sie in den Römer-
topf passt. Salzen und
pfeffern.

3. Lammschulter und
Gewürze einlegen.
Wacholderbeeren ganz
zugeben, Knoblauch
schälen und halbieren,
Tomate waschen und
einritzen.

4. Römertopf in den kalten
Backofen stellen. Auf 180°
einstellen und nach
Erreichen dieser Tempe-
ratur ca. 2 1/2 Stunden
schmoren.

5. Kurz vor Schluss
eventuell Sauce abschöp-
fen und in einer Pfanne
etwas einköcheln.

Hinweise:

Schönes mediterranes
Sommergericht mit
vergleichsweise wenig Fett
und Aufwand.

Beilagenvorschlag: Butter-
bohnen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Gesamtzeit ca. 200
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Lamm, mediterran

Rezeptanregung: Patrick B.,
Juli 2010
Anpassung und Foto: Walter
Stand 17.01.2023