

Rezept

Lamm im Römertopf

Ein Rezept von Lamm im Römertopf, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 400 g Spitzkohl | 200 g Petersilienwurzeln |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 200 g Möhren |
| 400 g kleine Kartoffeln | Salz |
| Pfeffer | Muskatnuss |
| Kümmel | 1,2 kg Lammschulter |
| 3 EL Öl | 400 ml Lammfond |
| 1 Bund Petersilie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Spitzkohl, Petersilienwurzeln, Frühlingszwiebeln, Möhren und Kartoffeln waschen und putzen bzw. schälen. Kohl und Petersilienwurzeln in etwa 1 cm breite Streifen, Zwiebeln in Ringe, Möhren und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Kümmel gewürzt in den gewässerten Römertopf schichten (ersatzweise in einen schwarzen gusseisernen Bräter).
3. Die Lammschulter salzen und pfeffern. Im heißen Öl rundherum goldbraun anbraten. Auf das Gemüse setzen und mit dem Lammfond übergießen. Im Ofen geschlossen bei 180° (unten, Umluft 160°) 2 Std. 30 Min. braten.
4. Petersilie fein hacken, Gemüse damit anrichten. Fleisch aufschneiden, auf dem Gemüsebett anrichten.