

## Lammtopf mit Bohnen

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 800g Lammschulter oder aus der Keule
- 3 große Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Oregano
- 1 Dose weiße Bohnen
- 2 Lorbeerblätter
- 4 EL Zitronensaft
- 400g Bohnen grün(TK)
- 500g Kartoffeln
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 250ml Rotwein
- 250ml Rinderbrühe
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Das Lammfleisch und Zwiebel in Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken und alles in eine Schüssel geben. Nun auch die Kräuter fein hacken mit Öl, Zitronensaft und Salz zu einer Marinade verrühren und über das Fleisch und die Zwiebel geben.

Zugedeckt mindestens über Nacht ziehen lassen. Dann das Fleisch mit der Marinade in eine Pfanne geben. Lorbeerblätter und 125ml Rotwein zum Verfeinern dazu und im Ofen offen ca. 80 min bei 180°C garen lassen.

Die weißen Bohnen waschen. Die grünen Bohnen in Stücke schneiden und die Kartoffel würfeln. Die Tomaten vierteln. Alles zum Fleisch geben, den restlichen Wein und die Brühe dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann abgedeckt nochmals ca. 60 min garen.

### Mögliche Beilagen:

Evtl. Bauernbrot