

Rosmarin-Lammkoteletts



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 45 min.

Garzeit: 20 min.

Gesamtzeit: 1 h 5 min.

Zubereitung

4 Lammkoteletts in eine flache Schüssel legen. Mit 2 Stamperl Weinbrand, 15 g Öl, mit etwas Thymian, Rosmarin, Basilikum und Zitronensaft mischen. Damit Koteletts übergießen und zudeckt 30 Minuten stehen lassen. Zwischendurch 1 mal wenden. In einer Pfanne Fetterhitzen und die Koteletts von jeder Seite 2-3 Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Lammkoteletts anrichten. Mit Zitronenscheibe garnieren. Die Marinade im Bratenfett erhitzen und über die Koteletts gießen.

Beilage:

Kopfsalat und Kartoffelkroketten.