Marinierte Lammkoteletts
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Knoblauchzehen, 10 Esslöffel Olivenöl, 1 Päckchen Kräuter der Provence (TK), 12 Lammstielkoteletts, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Knoblauch schälen und fein hacken, mit 3/4 des Olivenöls und den Kräutern mischen, die Lammkoteletts am Knochen einschneiden und etwas herunterdrücken, salzen, pfeffern und mit der Marinade bestreichen. Im Kühlschrank zugedeckt (am Besten über Nacht) marinieren.

Die Zubereitung:

Die Marinade von den Koteletts streichen und aufheben, die Koteletts im restlichen Olivenöl von jeder Seite 3-4 Minuten braten (oder natürlich grillen), aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein lösen. Die Marinade zugeben und alles aufkochen, über die Koteletts geben und mit Bohnen und Weißbrot oder RosmarinKartoffeln servieren.
Guten Appetit!