



R e z e p t

Marinierte Lammkoteletts

Das Kotelett ist perfekt für den Grill geeignet. Wenn das Fleisch gut ist, kann man es pur belassen. Wir jedoch empfehlen diese Marinade: minimalistisch, aber hoch aromatisch. Überraschung: mit Zimt!

Zutaten

- 8 Lammkoteletts (dickere bevorzugen)
- 1 gehäufte EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zimt
- 60 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Das Olivenöl gründlich mit den Gewürzen mischen, bis eine cremige Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Lammkoteletts mit Küchenpapier trockentupfen und mit der Paste einstreichen, dann in einen Gefrierbeutel geben und 4 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren.
- Vor dem Grillen oder Braten die Paste abstreifen.
- Auf dem heißen Grill oder in der heißen Pfanne von beiden Seiten schön kräftig bräunen, dann bei niedriger Hitze noch 5 Minuten ruhen lassen.