

# Gegrilltes Lammsteak

Grillzeit ist die schönste Zeit im Jahr, küchentechnisch gesehen. Mit diesem Rezept zaubert man ein leckeres gegrilltes Lammsteak, das einfach nur klasse schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,2 h



## Zutaten

8 Stk.	Lammkoteletts
4 EL	Öl
1 TL	Rosmarin
1 TL	Oregano
2 EL	<a href="#">Käse</a>
1 EL	Petersilie

## Zubereitung

1. Für gegrilltes Lammsteak zuerst das Fleisch einlegen. Hierzu die Steaks mit Öl einreiben, Pfeffer, Rosmarin und Oregano darüber geben und richtig gut durchziehen lassen. Gerne über Nacht, aber auch nach 2 – 3 Stunden kann man es grillen, wenn es mal schnell gehen muss.
2. Das Fleisch von beiden Seiten circa 3 Minuten grillen. Währenddessen gemahlene Käse mit Petersilie vermengen und über das Fleisch geben. Abermals 2 Minuten grillen.

## Tipp

Superlecker zum gegrillten Lammsteak ist frisches Baguette, aber auch Knoblauch Baguette schmeckt sehr gut. Für Knoblauch Fans eignet sich selbst gemachte Kräuterbutter gut zum Servieren. Aber auch Kräuterkartoffeln und frischer Salat passen hervorragend zum Fleisch.