

# Lammkoteletts

Bei den saftigen Lammkoteletts läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Ein Rezept für anspruchsvolle Genießer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

120 ml	<a href="#">Brühe</a>
800 g	Lammkoteletts
4 Prisen	<a href="#">Salz</a>
4 Prisen	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Thymian
1 Prise	Rosmarin
1 Schuss	Weißwein
1 Handvoll	Kräuter (frisch oder getrocknet)
1 Schuss	Öl (zum Erhitzen)

## Zubereitung

1. Die **Lammkoteletts** waschen, trockentupfen und leicht klopfen. Würzen mit Thymian, Rosmarin, Pfeffer und Salz.
2. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Fleisch darin rundum anbraten. Mit Wein ablöschen und mit Brühe aufgießen.
3. Auf niedriger Stufe nach Geschmack etwa 6 bis 10 Minuten garen lassen.
4. Die fertigen Koteletts mit getrockneten oder frischen Kräutern garnieren und servieren.

## Tipp

Die Beilagen zu den Lammkoteletts kann man ganz nach Geschmack auswählen, zum Beispiel Pommes Frites, Gemüse, Reis oder Bratkartoffeln.