



Lammkoteletts für 4 Personen

Zutaten:

4 Lammkoteletts
3 Zwiebeln
4 EL Butter
1 EL Mehl
1/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 TL Essig
3 Tomaten, falls zur Hand
Petersilie
1 Lorbeerblatt
Salz und Paprika
1 EL Johannisbeergelee falls zur Hand

Zubereitung:

1. Die fein verwiegten Zwiebeln in der Butter braten, dann herausnehmen. Die Koteletts in derselben Pfanne halbgar braten und ebenfalls herausnehmen. Das Mehl im Bratensatz verrühren und mit der Fleischbrühe zu einer glatten Soße kochen. Die Koteletts in eine feuerfeste Form legen, den Essig übergießen. In Scheiben geschnittene Tomaten, einen EL verwiegte Petersilie, etwas Salz und Paprika beifügen. In geschlossener Form bei milder Hitze etwa ¾ Std. im Ofen schmoren lassen. Kurz vor dem Auftragen das Johannisbeergelee einrühren und das Gericht mit Salz abschmecken. Kartoffelbrei und Gemüse nach Belieben zu den Lammkoteletts servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim
Familie Streif
Tel: 07326/85144