

## Lammkoteletten

5-6 Lammkoteletten

2 Esslöffel Öl

1 Esslöffel Senf

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Knoblauchzehe gepresst

1 Kaffeelöffel Salz

Thymian und Rosmarin

Bratbutter



Aus Öl, Senf und Gewürzen eine Marinade mischen, Lammkoteletten damit einreiben. Ca. 3-4 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch in Bratbutter in einer Bratpfanne bei grosser Hitze auf beiden Seiten je ca. 6-8 Minuten braten, je nach gewünschter Garstufe.