

Lammschnitzel

500 g Lammschnitzel

2 Esslöffel Öl

1 Esslöffel Senf

1 Peperoncini fein geschnitten

1 Knoblauchzehe gepresst

Thymian und Rosmarin

1 Esslöffel Zitronensaft

Bratbutter

Salz



Aus Öl, Senf und Gewürzen eine Marinade mischen, Lammschnitzel 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. 2 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen, salzen und sofort servieren.