

Fleisch

Wolle

Felle

seit über 70 Jahren...

**Schäferei Brinkmann**

Bittinger Haarweg 10  
59469 Ense

Telefon: 02928 / 621  
Telefax: 02928 / 839237

e-mail: [mail@schaeferei-brinkmann.de](mailto:mail@schaeferei-brinkmann.de)

und vieles mehr...

**Wir empfehlen:**

**Lammkoteletts mit feinen Kräutern** (für 4 Personen)

8 Lammkoteletts (je 80 g)

Salz, weißer Pfeffer

100 g Butter

1 kleine Knoblauchzehe

1/8 l Weißwein

1 Bund Petersilie

1/2 TL Kerbel (frisch od. getrocknet)

1/2 TL Estragon (frisch od. getrocknet)

1/2 TL Basilikum (frisch od. getrocknet)

1/2 unbehandelte Zitrone (Saft & Schale)

1/8 l heiße Fleischbrühe

2 Tomaten

1 Estragonzweig

Lammkoteletts salzen und pfeffern.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe zerdrücken und zufügen. Koteletts bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5 Minuten braten. Fleisch warm stellen.

Bratfond mit Weißwein loskochen.

Gehackte Kräuter in den kochenden Fond geben.

Zitronensaft und -schale sowie Fleischbrühe zugießen. 10 Minuten einkochen lassen. Restliche Butter mit dem Schneebesen einschlagen. Die Soße über die Koteletts geben.

Mit abgezogenen Tomatenachteln und Estragon garnieren.

**Guten Appetit!**