

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 Kräutern und Tomaten (für 4 Personen)

4 doppelte Lammkoteletts (je 200 g)

Salz, weißer Pfeffer

½ TL Kerbel

½ TL Basilikum

½ TL Estragon

½ TL Petersilie (frisch od. getrocknet)

2 EL Butter

Die Ränder der Lammkoteletts einschneiden.

Frische Kräuter fein hacken. Salz, Pfeffer, Kräuter mit 2 EL Butter verrühren.

Koteletts mit der Hälfte der Kräuterbutter bestreichen, auf einen mit Alufolie bespannten Grillrost legen. Die Alufolie an den Seiten hochklappen, damit sich der Fond sammeln kann. Koteletts unter den vorgeheizten Grill schieben und 10-15 Minuten grillen. Wenden, mit der restlichen Butter bestreichen und weitere 10 Minuten grillen.

1 EL Butter

4 Tomaten

1/8 l heiße Fleischbrühe

1 Bund Petersilie zum Garnieren

Fleisch warm stellen, Fond in eine Pfanne geben. 1 EL Butter, abgezogene, in Würfel geschnittene Tomaten und Fleischbrühe hinzugeben. Alles mischen. Tomatenwürfel über das Fleisch geben, mit Petersilie garnieren.

Beilagenempfehlung:

Kartoffelrosetten, grüne Bohnen

**Guten Appetit!**