



## **Der optimale Start in die Grillsaison: Lammkoteletts mit Gurkensalsa**

### **Leckeres Grillrezept mit Graftschafter Karamell**

**Meckenheim, April 2017 – Wenn die Tage länger werden und das Wetter sich von seiner besten Seite zeigt, dann ist es Zeit in die Grillsaison zu starten. Eine leckere und außergewöhnliche Alternative zur klassischen Bratwurst sind Lammkoteletts. Zusammen mit einer pikanten Salsa und Graftschafter Karamell wird das Gericht zum Highlight jedes Grillens. Die Soße aus Salatgurke, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen und Karamellsirup verleiht dem Grillgut eine pikant-süße Note – und eignet sich auch hervorragend als Dip.**

Bei steigenden Temperaturen und tollem Frühsommerwetter möchte man möglichst viel Zeit im Freien verbringen. Statt in der Küche zu kochen, lockt die Grillsaison Feinschmecker nach draußen. Mit Familie und Freunden, im Garten oder im Park, gegessen wird unter freiem Himmel. Eine Möglichkeit, die Grillgerichte vielfältig und abwechslungsreich zu gestalten, bietet die außergewöhnliche Rezeptidee der Graftschafter Krautfabrik: Saftige Lammkoteletts mit Gurkensalsa. Mit Graftschafter Karamell wird die pikante Gurkensalsa zur leckeren Beilage und macht saftige Lammkoteletts zu einem Geschmackserlebnis erster Klasse.

Graftschafter Karamell wird aus einer Mischung aus Fruchtzucker, Traubenzucker und Saccharose hergestellt. Ohne künstliche Zusätze und ausschließlich dank natürlicher Aromen entsteht ein mildsüßer Karamellgeschmack. Graftschafter Karamell ist von Natur aus gluten- und laktosefrei. Durch die sirupartige Eigenschaft verleiht Graftschafter Karamell der Gurkensalsa eine perfekte Konsistenz und trotz der Pikanterie auch eine feine aromatische Süße. Mit dieser leckeren Rezeptidee von Graftschafter steht einem gourmethaften Sommergrillen nichts mehr im Wege.

**Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



Pressemitteilung

---

## **Lammkoteletts mit Gurkensalsa**

Für 4 Personen

### **Zutaten**

2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 kleine grüne Paprikaschote  
1 kleine Salatgurke  
1 grüne Chilischote  
Saft von 1 Zitrone  
1 TL Sambal Oelek  
2-3 EL Sojasoße  
2 EL Grafschafter Karamell  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
je 1 Prise Cayennepfeffer, Muskat, Zimtpulver

### **Außerdem:**

8-12 Lammkoteletts  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
2-3 EL hitzeverträgliches Pflanzenöl  
4 Frühlingszwiebeln  
1 EL eingelegte rote Pfefferkörner  
4 Paprikahälften  
Kräuterzweige zum Garnieren

### **Zubereitung**

1. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen, würfeln, in eine Schüssel geben. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen, fein würfeln. Salatgurke waschen, würfeln und zu den Knoblauchzwiebeln geben. Chilischote waschen, halbieren, entkernen, klein schneiden, mit Zitronensaft, Sambal Oelek, Sojasoße und Karamellsirup dazugeben. Das Ganze im Mixer grob pürieren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat und Zimt abschmecken.
2. Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen. Das Knoblauchzehen schälen, fein würfeln, Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen, würfeln. Knoblauch und Chilischoten mit dem Öl zu einer Marinade verrühren. Die Lammkoteletts für ca. ½ Stunde in die Marinade legen.
3. Die marinierten Lammkoteletts abtropfen lassen und auf den Grill geben und medium oder durchbraten. Warm stellen.

### **Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



Pressemitteilung

---

4. Die geputzten, gewaschenen und klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und eingelegten Pfefferkörner zusammen mit der verbliebenen Marinade in eine feuerfeste Schüssel oder Pfanne geben, auf den Grill stellen und kurz andünsten.

5. Die Lammkoteletts anrichten, mit der Frühlingszwiebel-Marinade überziehen. Die Gurkensalsa in halbierten Paprikaschoten anrichten, zu den Lammkoteletts geben, mit Kräuterzweigen ausgarnieren.

Weitere Rezepte mit Graftschafter Karamell gibt es auf [www.grafschafter.de/rezepte](http://www.grafschafter.de/rezepte).

### **Über Graftschafter**

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG verbindet seit über 120 Jahren Zuckerrübensirup-Erfahrung mit dem Angebot zahlreicher Brotaufstrich-Spezialitäten. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 138 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.300 Tonnen süßer Brotaufstriche und rund 35.900 Tonnen Industriesirupe hergestellt. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Weitere Produkte von der Graftschafter-Gruppe sind beispielsweise Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie Apfelschmaus, Birnen- und Pflaumenschmaus, Apfelschmaus Pur ohne jeglichen Zusatz von Zucker und die Lütticher Delikatesse aus Äpfeln, Birnen und Datteln. Als jährliche Saisonvariante wird der Fruchtaufstrich Winterzauber in drei Sorten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine) angeboten. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Neben diesen Produkten werden auch die Graftschafter-Flüssigzucker-Spezialitäten an die weiterverarbeitende Industrie geliefert. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet und aus verschiedenen Zuckerarten speziell gemischt. Weitere Informationen finden Sie unter [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de)

### **Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)