



## Lammkoteletts mit Gurkensalsa

 ca. 30 Min.

 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 Grafshafter Karamell	Salz, Pfeffer aus der Mühle
je 1 Prise Cayennepfeffer, Muskat, Zimtpulver	8-12 Lammkoteletts
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
2-3 EL Butterschmalz	4 Frühlingszwiebeln
1 EL eingelegte rote Pfefferkörner	200 ml Fleischbrühe
	Kräuterzweige zum Garnieren

## Zubereitung

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.

Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen. Knoblauchzehen schälen, fein würfeln. Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen, würfeln. Butterschmalz erhitzen, Lammkoteletts medium oder durch braten. Kurz vor Garende Knoblauch und Chili dazugeben und fertiggaren. Herausnehmen, warm stellen.

Die geputzten, gewaschenen und klein geschnittenen Frühlingszwiebeln ins verbliebene Bratfett geben und kurz dünsten. Die eingelegten roten Pfefferkörner und die Fleischbrühe dazugeben, bei mäßiger Hitze 4-5 Minuten köcheln lassen. Die Lammkoteletts anrichten, mit den Frühlingszwiebeln überziehen. Die Gurkensalsa in halbierten Paprikaschoten anrichten, zu den Lammkoteletts geben, mit Kräuterzweigen ausgarnieren.