



Lammkotelett grillen

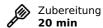


It's a match!

Indischer Traum: Unser Garam Masala Gewürz verleiht jedem Gericht exotische Aromen!







Zubereitung

- Das Fleisch waschen und anschließend mit einem Küchenkrepp trockentupfen.
- Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen und zusammen mit Joghurt, Kardamom, Zimtstangen, Pfefferkörnern und Gewürznelken in den Mixer geben und zu einer feinen Marinade pürieren.
- Die Lammkoteletts mit der Paste einreiben und für ca. zwei Stunden im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.
- Die Lammkoteletts kurz vor dem Grillen mit Öl bepinseln und bei starker Hitze ca. *ein bis zwei Minuten pro Seite* grillen. Danach die Koteletts beiseitelegen und fertig garen lassen.
- Vor dem Servieren mit der Gewürzmischung **Garam-Masala** bestreuen. Als Beilage eignet sich indisches Naan-Brot hervorragend.

Zutaten

1400 g Lammkoteletts

2 große Zwiebeln

100 g frischer Ingwer

5 Knoblauchzehen

250 g Joghurt

2 Zimtstangen

1 TL grüner Kardamom (in einem

Mörser fein mahlen)

8 Schwarzer Pfeffer

5 Gewürznelken

1 TL Garam Masala

6 EL Bratöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 29.04.2026.