



MEIN GENUSS



Lammkotelett grillen



It's a match!

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



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Das Fleisch waschen und anschließend mit einem Küchenkrepp trockentupfen.
- 2** Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen und zusammen mit Joghurt, Kardamom, Zimtstangen, Pfefferkörnern und Gewürznelken in den Mixer geben und zu einer feinen Marinade pürieren.
- 3** Die Lammkoteletts mit der Paste einreiben und für ca. zwei Stunden im Kühlschrank zudeckt ziehen lassen.
- 4** 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.
- 5** 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 30.07.2026.