



Lammkoteletten

Frisch aus Daniels Küche

Wie müssen gute Lammkoteletten sein? Richtig, heiß und knusprig, das Fett gut ausgebraten, innen noch saftig und zart. Und da wirds kompliziert: entweder das Fett ist noch weißer Schwabbel oder wir lassen es lange genug braten, dann ist das Fleisch trocken und zäh, das Fett aber immer noch nicht richtig braun. Es sei denn, ihr geht nach unserer Methode vor.

Bevor ich es vergesse: wie werden Lammkoteletten gewürzt? Genau, garnicht. Dieses schmackhafte Fleisch braucht und kann man mit Würzen nicht verbessern.

Lammkoteletten



1. Pfanne gut vorheizen. Lammkoteletten aufeinander legen und senkrecht mit der Fettseite nach unten in die Pfanne stellen. Mit einer Zange halten, während das Fett ausbrät. Wenn die fettige Hautseite schön braun und knusprig ist, noch kurz von beiden Seiten anbraten. Fertig.

Tipp: Haut an ein paar Stellen leicht einschneiden, dann zieht sie sich beim Braten nicht zusammen. Auch Fett braucht ihr keines, beim Anbraten der Hautseite tritt genügend aus.