

Gegrillte Stielkoteletts

Zutaten:

600 g Stielkoteletts vom Lamm, 3 EL Öl, 1 Zwiebel, 1 EL Petersilie, ½ TL Sherry, 1 TL Zitronensaft, ½ Tl Rosmarin und Oregano

Für die Marinade mischt man Öl, geriebene Zwiebel, gehackte Petersilie, Sherry, Zitronensaft, Rosmarin und Oregano. Die mit etwas längeren Rippenknochen geschnittenen Stielkoteletts in der Marinade einige Stunden beizen.

Vor dem Grillen wird der Rand mehrfach eingeschnitten.

Dann auf beiden Seiten ca. 5 Min. grillen, wobei die Koteletts wiederholt mit der Marinade bepinselt werden.