

# Isartaler Lammkoteletts mit Blaukraut und Bratkartoffeln

Präsentiert von Christa Schmid, Gasthaus „Zum Johann“,  
Bachhausen

## Zutaten für 2 Portionen:

6 Isartaler Lammkoteletts

Frischen Rosmarin

1 Knoblauchknolle

Öl, Pfeffer, Salz

Würzmischung bestehend aus

getrocknetem Rosmarin und Ingwer, schwarzer Pfeffer und Salz

Zuerst die Marinade für die Koteletts herstellen: Öl, geschnittenen Knoblauch und Rosmarin verrühren, salzen und pfeffern. Die Koteletts mit der Marinade bedecken und über Nacht marinieren lassen.

Nach dieser Zeit das Fleisch mit Würzmischung, bestehend aus getrocknetem Rosmarin und Ingwer, Salz und Pfeffer, würzen. Danach die Koteletts 6 - 8 Min. von jeder Seite kräftig anbraten. Dazu gebratene Kartoffelspalten und Blaukraut.