

Lammkotelett in der Erdäpfelkruste

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weizenmehl (griffig)	100 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	2 Stk.
Lammkotelett	8 Stk.

Zubereitung:

Kartoffel mit einer Reibe zu langen Stiften reiben, kräftig ausdrücken und mit Eier, zwei fein gehackten Knoblauchzehen, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten.

Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, beidseitig in Mehl wenden und in die Erdäpfelmasse einpacken.

Leicht andrücken, dann in einer beschichteten Pfanne mit heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1709-Lammkotelett-in-der-Erdaepfelkruste.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at