

## Trick 77 - Lammkotlett grillen

Heute in der Reihe Trick 77: Lammkotlettes (am Stück) haben immer 15 Minuten!

Wenn du das Fleisch innen noch gerne rosa und das Kotlett so zart wie möglich magst, dann halte dich einfach an die 15 Minuten Regel.

- Die Kotletts immer am Stück grillieren und danach schneiden!!!

- Der Grill muss gut vorgeheizt sein, mind. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel.

- Die Marinade (Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch, Salz und Pfeffer zum Beispiel) früh auftragen und vor dem Grillen abwischen, damit das heruntertropfende Fett das Kotlett nicht verbrannt.

- Wenn du nicht indirekt grillst, immer schön dabei bleiben, sonst verbrennen dir eventuell die Knochen vom Lamm.

Dazu passt Risotto oder Frühlingskartoffeln mit frischen Rosmarin.