



*Landmetzgerei Dobroschke GmbH
Nico Dobroschke, Fleischermeister
Rheinhessenstr.50
55411 Bingen-Dromersheim
Tel. 06725 / 96 38 31
Fax: 06725 96 38 30

Tandoori – Lammkoteletts vom Grill

Zutaten:

250g Vollmilchjoghurt z.B. vom Milchhof Soonwald

5EL Tandoori Paste (im Asia Sortiment)

1 EL Rapsöl

2 TL Deutscher Honig

*ca. 1 kg Lammkoteletts aus dem Gourmetpaket der Landmetzgerei
Dobroschke*

Zubereitung:

Joghurt mit Tandooripaste, Öl und Honig verrühren. Lammkoteletts mit der Mischung am besten in eine Gefrierbeutel geben und mindestens 4h oder über Nacht marinieren lassen. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und salzen! Auf dem heißen Grill für ca. 3 min auf jeder Seite grillen, Achtung nicht dass sie zu schnell durch sind.

Mit Tomatensalat (verfeinert mit frischem Koriander, roten Zwiebeln und Ponzu-Sauce) servieren. Guten Appetit!

Aus Nico und Katrins Rezeptesammlung

Dieses Rezept ist inspiriert von Steffen Hensslers „Hauptsache lecker!“

www.landmetzgerei-dobroschke.de

*Landmetzgerei Dobroschke GmbH * Rheinhessenstr.50 * 55411 Bingen am Rhein*