

Lammkoteletts

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 große Lammkoteletts
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 4 Zweige Rosmarin
- 500 ml Granatapfelsaft (2 x 250 ml)
- 500 ml Wasser (2 x 250 ml)
- 1 EL Minze, feingehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 EL Rosmarin, feingehackt
- 1 TL gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Lammkoteletts für 3 Stunden im Olivenöl marinieren, mit Knoblauch und Rosmarinzweigen. Granatapfelsaft, Wasser, Minze, Knoblauch, Rosmarin und Pfeffer in die Schälchen geben. Die Lammkoteletts auf dem Grill zubereiten.