

Lammkarree



Zutaten

2 Lammkarrees (je ca. 350–400 g)
Öl
Knoblauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Lammkarrees mit einer Öl-Knoblauch-Marinade einreiben und einige Zeit ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
3. Die Lammkarrees auf dem Rost in den Ofen schieben und 20 bis 25 Minuten braten (nur ca. 18 Minuten, wenn Sie es lieber sehr rosa mögen). Dann herausnehmen und in Alufolie gewickelt noch 10 Minuten ruhen lassen.
4. Anschließend die Karrees in einzelne Koteletts schneiden – wir lassen meist 2 Knochen pro Kotelett.
5. Servieren Sie dazu z. B. Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen.