

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### LAMMKOTELETTS MIT KRÄUTEREIERN

#### Zutaten:

8 Lammkoteletts mit Rippenknochen  
(etwa 3 cm dick)  
etwas Salz  
2 EL Öl  
1 Knoblauchzehe  
2 Pimentkörner  
8 Rosmarinnadeln  
2 Salbeiblätter  
8 weiße Pfefferkörner  
4 Deutsche Frisch-Eier, halbweich gekocht  
1 EL Butter  
3 EL Semmelbrösel  
3 EL gehackte, gemischte Kräuter  
etwas Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Knochen der Koteletts sauber abschaben und die Fettschicht einige Male einkerben. Öl und Gewürze in einen Mörser geben, fein zerstoßen und das Fleisch damit einreiben.

Fest in Folie wickeln und 4-5 Stunden ruhen lassen. Die Lammkoteletts bei großer Hitze pro Seite 1 Minute anbraten und bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten braten oder grillen.

Für die Kräutereier die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brösel darin goldgelb rösten und die gehackten Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben.

Die Eier darin wälzen und mit den Lammkoteletts servieren.

Port. 4400 kJ/1100 kcal