

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Lammkoteletts Türkisch Mit Quitten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Hauptspeise, Lamm, Obst, Türkei,

| | | | |
|-------|------------------------------|---|--------------------------------|
| 4 | Quitten, mittelgroß | 2 | Lorbeerblätter |
| 100 g | Butter | 1 | Becher Weißwein |
| 6 | Schalotten, klein gewürfelt | 1 | Msp. Thymian |
| 12 | Lammcarre Scheiben | 1 | Msp. Salz |
| 5 | Peperoni, klein gewürfelt | 1 | Msp. rotes Paprikapulver |
| 2 | Tomaten, geschält, gewürfelt | 1 | Msp. schwarzer Pfeffer aus der |
| 4 | Knoblauchzehen, gehackt | | - Mühle |

"Ayva tarak pizola" Lammkoteletts mit Rücken ohne Fettanteil werden vom Metzger zugeschnitten. Einen türkischen Metzger muss man nur bitten, die Lammkoteletts auf "türkische Art" zuzubereiten.

1. Quitten schälen, halbieren und mit einem Esslöffel das Kerngehäuse und die holzigen Teile herausschaben, mit dem Küchenmesser Blüte und Stiel herausschneiden, dann die Frucht in Scheiben schneiden

2. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten dünsten

3. Peperoni dazugeben und alles weiter dünsten lassen

4. Quittenscheiben hinzufügen, nach und nach auch Lorbeerblätter, Tomaten, ein wenig Wasser, Gewürze, Knoblauch und - je nach Geschmack - eine Kaffeetasse trockenen Weißwein, dann circa 15 Minuten bei kleiner Flamme garen

5. Lammkoteletts abspülen und trocken tupfen, mit Butter bestreichen, auf einem Grill rösten, circa 5 Minuten von jeder Seite 6. Lammkoteletts mit Quitten und Sauce auf einem Teller anrichten.