

Lamm-Steaks

Zutaten

4 Lamm-Steaks oder Koteletts

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Steak-Gewürz, Pfeffer, Salz

1 Glas Rotwein

1/2 Becher Crème fraîche Bratensoße aus der Tube

Öl zum Anbraten

Zubereitung

Lamm-Steaks würzen, in Mehl wenden und in Öl von beiden Seiten anbraten.

Steaks aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und anbraten, Crème fraîche dazugeben, Rotwein und Bratensoße kurz aufkochen lassen, das Fleisch in die Soße legen.

Dazu gibt es grüne Bohnen und Schweizer Röstli oder Salzkartoffeln.

Rezept von Annemarie B. aus Sasbachwalden