



Spanien, Andalusien

Chuletas de cordero morunas Maurische Lammkoteletts

22

4 Personen 12 Personen

12 36 Lammkoteletts

Für die Marinade:

| | | |
|--------|--------|---|
| 1½ TL | 1 EL | Paprikapulver |
| 1 TL | 2 TL | gemahlener Kreuzkümmel |
| 1 TL | 2 TL | gemahlener Kurkuma (Gelbwurz) |
| 1 | 2 | rote Chilischote, fein gehackt |
| ½ Bund | 1 Bund | Pfefferminze, Blätter abgezupft und gehackt |
| 2 EL | 4 EL | Olivenöl |

Für die Sauce:

| | | |
|-------|-------|----------------------------------|
| 30 g | 90 g | getrocknete Aprikosen |
| 150 g | 450 g | Crème fraîche |
| | | schwarzer Pfeffer, grob gemahlen |

Alle Zutaten der Marinade verrühren und die Koteletts reichlich damit bepinseln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Sauce die Aprikosen im Mixer zerkleinern. Creme fraîche und Pfeffer dazugeben, alles verrühren. Koteletts auf dem Grill oder im Ofen 10 Minuten braten. Zusammen mit der Sauce servieren.