

# Italienische Rezepte

## Lammkoteletts aus Bologna

Gattung: Fleisch, Italien, Lamm

---

100 g	Durchwachsenden Speck	3	Essl. Mehl
2	Zwiebeln		Olivenöl
1	Knoblauchzehe	1	Dose/n Tomatenmark (140 g EW)
1/2 Bund	Petersilie	1/4 Liter	Fleischbrühe
1 kleine	Bund Majoran		Rotwein; nach Bedarf
8	Lammkoteletts	125 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer		

---

Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Petersilie und den Majoran waschen, trocken schleudern und hacken.

Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und den Majoran gut mischen. Die Koteletts in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

In einer mittleren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Speckmischung darin unter Rühren anbraten bis der Speck glasig ist und die Zwiebeln hellgelb.

Eine zweite große Pfanne mit Öl erhitzen und die Koteletts darin beidseitig braun anbraten. Die Speckmischung zu den Koteletts in die Pfanne geben. Das Tomatenmark mit der Fleischbrühe und nach Bedarf etwas Rotwein (ein guter Schuss) verrühren und dazugießen. Alles bei milder Hitze ca. 10-15 Minuten schmoren lassen.

Zum Schluss die Sahne einrühren; die Sauce jetzt nicht mehr aufkochen lassen. Sehr heiß servieren.