

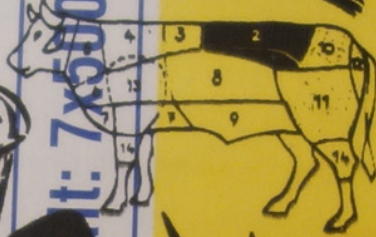
Mindestens haltbar bis Ende:

70550-3011

OPEN COOKING



Inhalt: 7x500g EAN 761303



50 Rezepte
aus der Hand

NICHT NUR EIN KOCHBUCH



7 613032 39



befiehlt dir

LAMMKOTELETTs

zuzubereiten.



soldaten, eins möchte ich vorweg klarstellen,
dieses gericht braucht einen plan, eine strategie.
hier werden schwere geschütze aufgefahren.
das ist hier doch kein fastfood oder irgend so
ein abgefuckter sushi-tempel. wir sprechen hier
von einer orgie im klassischen stil. bei lamm-
koteletts geht es um ehre, stolz und respekt.
respekt dem lamm gegenüber das sich in
uneigennütziger und hochachtungsvoller weise
für das gemeinwohl aufopfert und verdammt
nochmal nehmen sie haltung an soldat.

sir jawohl sir!

**MOST
LOVED**

**MOST
HATED**

TÄTIGKEITEN IN DER KÜCHE

Langsam und konzentriert
rohes Fleisch mit einem
Löffel vom Knochen lösen

Schon während dem Kochen
ein Glas Rotwein trinken

Schnelle und überraschende
Messerattacken

Salat zubereiten - der Anblick
verursacht bei mir traumatische
Erinnerungen an den Dschungelkrieg

Mit stumpfen Messern kämpfen

Essen in Mikrowelle zubereiten



hier kocht der oberkommandierende

MISSION „LAMMKOTELETTS FÜR ZWEI“

VORBEREITUNGEN:

Sergeant Rossi befiehlt dir zum Metzger deines Vertrauens zu gehen und **1 Kilo Lammkoteletts** anzufordern. Des weitern brauchst du **acht Tomaten, zwei Zwiebeln**, gerne auch diese roten Granaten oder Schalotten, ganz wie es die Situation erfordert. Nicht vergessen solltest du in dein Marschgeäck einzupacken: **Rote Paprika, Chillschotten**.

Nein! Nicht die Scharfen, dies ist um eine Übung, kein Ernstfall-pikant sollten Sie sein!

Weiter

geht's mit **Knoblauch, Wein** (nimm einen Rotwein der nach Lamm schreit, nicht an der Ausrüstung sparen und auf jeden Fall einen Experten zu Rate ziehen. Was willst du mit einer Flasche, **zwei sollten es mindestens sein**), **Zitrone, Kräuter** (Thymian, Rosmarin, Petersille), **Sherry**. Wenn du richtig Eindruck machen möchtest kaufst du auch noch **Ajvar**. Den Rest wirst du wohl zu Hause haben. Beim Einkaufen achtest du auf Qualität und sorgst dafür das die Nachschubwege frei bleiben.

Wenn ich eins nicht leiden kann, dann ist es ein Mangel an Disziplin und Ordnung. Also rate ich dir, deine Küche, dein Equipment und dich selbst auf Hochglanz zu putzen, bevor du anfängst.

Alles andere gefährdet die Operation, bevor sie überhaupt anfängt!



MISSION „LAMMKOTELETTS“

Die Koteletts holst du **30 min vorher** aus dem Kühlschrank. Du willst doch niemanden eiskalt in die Hölle schicken. Genau jetzt schenkst du auch den **Rotwein in einen Dekanter**. Falsch, das ist kein französischer Dienstgrad sondern ein Behältnis um dem Wein die Möglichkeit zu geben Sauerstoff aufzunehmen. Ich befehle dir weiter: Die **Zwiebeln zu Vierteln, die Paprika in große Stücke zu schneiden**, ich meine wirklich große Stücke, die **Tomaten zu halbieren, die Chillschotten musst du ganz lassen**. Alles in einen Bräter. Nun **200 ml vom Rotwein** dazu geben, **zwei, drei Schluck Sherry**, den Saft aus einer halben Zitrone. **Zwei Esslöffel Ajvar** rein. Alles würzen mit **Salz und Pfeffer**, gerne auch **Paprikapulver Rosenscharf**, nicht zuviel!!!

Willst du, dass es dir alles um die Ohren haut ???

Nun kommen unsere **Lammkoteletts** zum Einsatz, von beiden Seiten in einer Pfanne **scharf anbraten**. Ruhig bleiben, noch nicht würzen, kein Salz! Sonst trocken die armen Kerle aus bevor sie überhaupt in den Ofen wandern. Wenn sich auf beiden Seiten die Poren geschlossen haben, rausholen, das Fett aus der Pfanne in den Bräter leeren (da steckt der Geschmack drin) und jetzt die **Koteletts würzen: Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin**. Die **Koteletts auf das Gemüse legen**. Darauf achten das keins in der Soße schwimmt, sondern oben aufliegt und gut Wärme aufnehmen kann. Die restlichen **Kräuter** und was sonst noch da ist gleichmäßig **verteilen**. Nun ab damit in den vorgewärmten Ofen bei **220 Grad ca. 25 Minuten** arbeiten lassen. In der Zwischenzeit die **Beilagen abchecken, hier kannst du gerne improvisieren**. Ich empfehle Kartoffeln und Bohnen, klassisch aber bewährt.

Sir Jawohl Sir

Zu Rotwein servieren. Lammkoteletts mit Messer und Gabel zu essen ist ein lässlicher Versuch Manieren zu heucheln. Tu was ein Mann tun muss, nimm es in die Hand! Wenn sich das Fleisch mit der Zunge vom Knochen lösen lässt, hast du alles richtig gemacht. Wenn du das ebenfalls hinbekommst ist dir eine Beförderung garantiert und du hast deine Fremden in die Abhängigkeit gehalten!

