

Lammkeulenscheibe mit Süßkartoffel-Fritten



Mit leckerem Lammsteak

Zwei Lammkeulenscheiben. Mit einer Fleisch-Gewürzmischung gewürzt.

Dann einfach kurz in heißem Öl einige Minuten kross gebraten.

Dazu Fritten aus einer frischen Süßkartoffel.

Einige Minuten in der Friteuse kross frittiert.

Für etwas Farbe auf dem Teller frittiere ich zwei rote Peperoni in der Friteuse mit und garniere damit die Lammkeulenscheiben.

Für zwei Personen

- 2 Lammkeulenscheiben (à 200 g)

- Fleisch-Gewürzmischung
- 1 Süßkartoffel
- 2 rote Peperoni
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Süßkartoffel putzen, schälen und in lange Stifte schneiden.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Fritten darin fünf Minuten frittieren. Peperoni ebenfalls mitfrittieren.

Währenddessen Lammscheiben auf jeder Seite mit der Gewürzmischung würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lammscheiben darin auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten.

Fritten herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen

lassen. Salzen. Auf zwei Teller verteilen.

Jeweils eine Lammscheibe darauf geben. Jeweils mit einer Peperoni garnieren.

Servieren. Guten Appetit!