

## Lamm Koteletts mit karamellisiertem Gemüse

### Zutaten

12 Lamm Koteletts  
1 TL gehackten Thymian  
2 Knoblauchzehen  
2 Karotten  
2 Petersilienwurzeln  
1/2 l Weißwein  
Salz, Pfeffer, Olivenöl  
10 Schalotten geschält  
etwas Zucker  
Butter

### Zubereitung

1. Karotten schälen und in längliche Stücke schneiden.
2. Für die Beilage 1 TL Zucker karamellisieren, Schalotten, Karotten und Petersilienwurzeln dazugeben, würzen mit Weißwein löschen. Langsam dünsten bis das Wurzelgemüse knackig gargekocht ist (ca. 5-7 Minuten je nach Größe).
3. Lamm Kotelett anbraten jeweils 2 Minuten pro Seite und mit Weißwein löschen. Thymian und Butter dazugeben und langsam weiterbraten. Dann das Gemüse dazugeben und ein paar Minuten weiter braten.
4. Auf Teller anrichten und servieren.