

Kotelette an Biermarinade mit Bratkartoffeln

aus dem Best Western Plus BierKulturHotel Schwanen in Ehingen/Donau



Vorbereitung: 4 Stunden für das Marinieren
Kochdauer: 50 Minuten

Zutatenliste für 4 Personen

FÜR DAS GERICHT:

- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Öl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 4 EL Schwanenwirt's Jubelbier oder anderes dunkles Bier
- ½ EL Honig
- Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 TL Oregano
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 4 Schweinenackenkoteletts (ca. 200 g)
- 600 g festkochende Kartoffeln

Tipp des Kochs

Am schönsten werden die Koteletts auf einem Holzkohlegrill. Hier erhalten sie ein wunderbares Raucharoma, passend zur Marinade.

So wird's gemacht

MARINADE

- Den Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken.
- Knoblauch, Öl, Senf, Bier und Honig miteinander verrühren.

- Die Marinade mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprika würzen.
- Die Koteletts trocken tupfen und mit der Marinade satt bestreichen
- Das Ganze 4 Stunden kühl stellen damit die Marinade einwirkt.

KARTOFFELN

- Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann.
- Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen
- die Kartoffel durch ein Sieb abgießen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen.
- die Hitze reduzieren
- Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwischendurch wenden,
- nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können.
- Etwa 35 Minuten braten.

KOTELETTS

- Koteletts abtropfen lassen und auf einem Grill oder in einer Grillpfanne grillen/braten.
- Den Rest der Marinade zum Bestreichen der Koteletts verwenden auf dem Teller verwenden.

Kontakt: Best Western Plus BierKulturHotel Schwanen, Schwanengasse 18, 89584 Ehingen
<https://www.bestwestern.de/hotels/Ehingen/Best-Western-Plus-Bierkulturhotel-Schwanen>