

# Hier und heute



## Grillen wie im Ruhrpott: Bergmann-Kotelett mit Bratkartoffeln

Sie wollten schon immer mal grillen wie ein echter Ruhrpottler? Dann los. Grill-Weltmeister Oliver Sievers aus Bochum steht in unserem Hier und heute-Garten am Rost und macht Bergmann-Koteletts mit Bratkartoffeln und Bohnensalat.

### Rezept

#### Bergmann-Kotelett mit Bratkartoffeln, Bohnensalat und Zwiebel-Schwarzbiersoße

##### Zutaten Koteletts

- 4 doppelte Koteletts (mit 2 Knochen)

##### Zubereitung

Koteletts von beiden Seiten scharf angrillen und dann im indirekten Bereich des Grills bis zu einer Kerntemperatur von ca. 65 Grad garen. Das dauert insgesamt etwa 20 bis 25 Minuten.

#### Zwiebel-Schwarzbiersoße

##### Zutaten

- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Schwarzbier
- Salz und Pfeffer
- etwas Rübengrün zum Abschmecken

##### Zubereitung

Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und mit etwas Öl in einem kleinen Topf anbraten und leicht bräunlich rösten. Tomatenmark und Mehl hinzufügen und kurz mitrösten. Mit dem Schwarzbier ablöschen und aufkochen. Sanft weiterkochen und mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls mit Rübengrün abschmecken und verfeinern. Das dauert etwa 10 bis 15 Minuten.

#### Bratkartoffeln

##### Zutaten

- 800 g festkochende Kartoffeln (vorgekocht und abgekühlt)
- 100 g Schinkenspeck
- 1 weiße Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprika scharf
- 2 EL Schweineschmalz

##### Zubereitung

Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit dem Schmalz in einer heißen, gusseisernen Pfanne von allen Seiten sanft anrösten (circa 10 bis 15 Minuten), dann den kleingeschnittenen Speck und die in Würfel geschnittene Zwiebel hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. Für 5 Minuten sanft weitergaren. Das dauert circa 20 bis 25 Minuten.

#### Bohnensalat

##### Zutaten

- 600 g grüne Bohnen
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Bohnenkraut
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer

# Hier und heute



## **Zubereitung**

Bohnen waschen und schnippeln, mit dem Bohnenkraut in kochendem Salzwasser für circa 12 Minuten kochen. In der Zwischenzeit aus den übrigen Zutaten ein Dressing für die Bohnen herstellen. Dazu die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch hacken und dann mit Öl und Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnen abgießen und noch heiß in die Marinade geben und abkühlen lassen. Dafür benötigt man etwa 20 Minuten.