Rezept

Kartoffeln im Speck-Rosmarin-Mantel

Ein Rezept von Kartoffeln im Speck-Rosmarin-Mantel, am 27.04.2024

Zutaten

12	vorwiegend fest kochende, junge Kartoffeln (je 100 g, möglichst gleichmäßig geformt)
24 lange schmale Scheiben	Brettlspeck (oder anderer durchwachsener geräucherter Speck, etwa 200 g)
	(Meer-)Salz
4 große Zweige	Rosmarin
	Pfeffer
50 g	Butter
200 g	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten, in Salzwasser in etwa 25 Min. gar, aber nicht zu weich kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen.

2. Den Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadeln von den Zweigen streifen. Je 2 Speckscheiben leicht überlappend nebeneinander legen, mit gut drei Viertel des Rosmarins bestreuen.

3. Die Kartoffeln längs einschneiden und vorsichtig auseinander drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen, übrige Rosmarinnadeln und die Butter in kleinen Flöckchen in den Einschnitten verteilen. Kartoffeln wieder leicht zusammendrücken und straff mit je 2 Speckscheiben umwickeln.

4. Den Grillrost mit Alufolie auslegen. Die Kartoffeln darauf legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 10-12 Min. knusprig grillen, dabei immer wieder wenden.

5. Die saure Sahne glatt verrühren und zu den Kartoffeln servieren.