

[HASSELBACK KARTOFFELN]

Aus dem Stockholmer Restaurant Hasselbacken hat dieses Rezept seinen Namen. Die Fächerkartoffeln sind eine tolle Beilage oder bei entsprechender Grösse auch ein Hauptgericht.

Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 4 Kartoffeln
- ✦ Käse oder Speck
- ✦ Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1_** Waschen und schneiden, wie beim Frisör. Aber nicht ganz durch schneiden, sondern nur zu ca. 3/4. Lege zwei IKEA-Kochlöffel (ist ja ein schwedisches Rezept) als Maß auf das Schneidebrett, somit hast du immer die gleiche Schnitttiefe.
- 2_** Gib in die Einschnitte immer ein Stück Bacon / Speck
- 3_** Bereite den Grill für indirekte Hitze und 200 Grad vor.
- 4_** Leg die Kartoffeln in den indirekten Bereich und schliesse den Deckel.
- 5_** Nach ca. 40min kommt der Käse zum Einsatz. Stecke diesen in die Einschnitte. Nach weiteren 15-20min sind die Kartoffeln fertig.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 60 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

indirekt



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**

© MiG OHG - www.MiG.bz