

## Spießkartoffeln



Reicht für:	1-2 Personen
Zubereitungszeit:	10 Minuten
Marinierzeit:	---
Grillzeit:	4x 5 Min. 180° + 35 Minuten 200°
Temperatur:	200 ° Grad
Grilleinstellung:	Deckel geschlossen

Ideal als Beilage oder als Hauptgericht.

### Zutaten:

- 2 Kartoffeln (ruhig etwas größere)
- 1 Paket Frühstücksspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Spieße
- Etwas Olivenöl
- Alufolie
- Salz & Pfeffer
- Paprika
- Tymian

### Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffel in 4 gleich große Teile schneiden. Die Kartoffel braucht nicht geschält werden! So, dass man ein vorderes und hinteres Teil hat und zwei mittlere Teile (siehe Foto). Mit der zweiten Kartoffel ebenso verfahren.
2. Dann wird die Zwiebel geschält und in vier Teile geschnitten. Der Frühstücksspeck wird so ca. drei bis vier Mal gefaltet.
3. Jetzt wird das vordere Teil der Kartoffel auf den Spieß gesteckt, dann die Zwiebeleck, den gefalteten Frühstücksspeck, wieder eine Zwiebeleck und dann das erste mittlere Teil der Kartoffel.

Wieder eine Zwiebelecke , Speck, Zwiebelecke und das nächste mittlere Teil der Kartoffel. Danach wieder eine Zwiebelecke, Speck, Zwiebelecke und das Ende der Kartoffel aufspießen. Mit dem zweiten Spieß genauso verfahren.

4. Jetzt werden die Spieße von allen Seiten mit Olivenöl beträufelt oder bepinselt und dann kommt Salz, Pfeffer, Tymian und etwas Paprika an allen Seiten dran.

5. Jetzt kommen die Spieße bei ca. 180 Grad auf dem Grill und werden von allen Seiten je 5 Minuten an gegrillt (also insgesamt 20 Minuten). Am besten so hinlegen, dass das Öl zwischen den Flammenschutzblechen tropfen kann und Flammenbildung vermieden wird.

6. Nach 20 Minuten kommen die Spieße runter und werden in doppelter Alufolie eingewickelt. Vorher noch mit etwas Olivenöl beträufeln. Die eingepackten Spieße kommen dann oben auf dem Warmhalterost bei 200 Grad für 35 Minuten.

Die Kartoffeln sind ein Traum. Sie haben schön den Geschmack des Specks angenommen. Probiert es einfach aus.