

Berner Grillwürstchen und Rosmarin Kartoffelspieße

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Schnöde Grillwurst einmal etwas anders und raffinierter

Zutaten

- 6 gebrühte Bratwürste
- 125 g Gouda oder Edamer in 1/2 cm dicken Streifen zugeschnitten
- 12 dünne Scheiben magerer Speck
- Die Marinade:
 - 6 große Rosmarinstängel, gezupft, angespitzt
 - 12 gleichmäßig kleine, junge Kartoffeln, gewaschen, ev. geschält
 - 3 El Pflanzenöl
 - 1/2 Tl Paprika
 - 1 gepresste Knoblauch Zehe
 - 1 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
 - 1 Tl gehackte Rosmarin Nadeln
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1 große, gelochte Alu-Grillschale

Zubereitungsart

Schritt1

Die Berner Grillwürstchen:

Schritt2

Die Bratwürste in der Länge etwa zu 2/3 einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die zugeschnittene Käsestreifen hineindrücken und jede Wurst mit 2 Scheiben Speck umwickeln.

Schritt3

In eine ausreichend große, gefettete Alu-Grillschale legen und auf dem heißen Grill 8-10 min. grillen, von allen Seiten gleichmäßig bräunen.

Schritt4

Die Rosmarin Kartoffelspieße:

Schritt5

Die Marinade:

Schritt6

Das Pflanzenöl, Paprika, Knoblauch, Chiliwürfelchen, Rosmarin Nadeln, Salz, Pfeffer verrühren.

Schritt7

Die Kartoffeln gut waschen und lediglich 15 min. nicht zu weich kochen. Sofort, noch heiß auf die angespitzten Rosmarin Stiele stecken. Etwas einstechen und marinieren, einziehen lassen.

Schritt8

Auf dem Grill weitere 6-8 min. grillen, knusprig garen.

Schritt9

Dazu schmeckt mir der Gekonntgekocht BBQ-Dip mit Whiskey oder Chili - Tomaten - Kräuterdipp

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** gouda, grillen, raffiniert, speck

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berner-grillwuerstchen-und-rosmarin-kartoffelspiesse/>