

Kartoffeln BBQ Art mit Sour Cream

Zutaten für 4 Personen

etwas	Rapsöl
4 große	Pellkartoffeln à 400 g
400 g	Hackfleisch
2 m.-große	Zwiebeln, feingewürfelt
1 Stück/e	Chinesischer Knoblauch
2 EL	Tomatenmark
50 ml	Rotwein
1 Flasche/n	Weber BBQ Sauce
100 ml	Fleischbrühe
1 TL	Thymian (getrocknet oder frisch gehackt)
1 TL	Rosmarin (getrocknet oder frisch gehackt)
200 ml	Saure Sahne
100 g	Speck
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Cayennepfeffer
etwas	Meersalz
etwas	Schmand



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

1 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

1 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Wok und Wokbesteck

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Die Kartoffeln rundherum mit einer Gabel einstechen und zusammen mit Meersalz und den Kräuterzweigen zuerst in Backpapier und dann mit Alufolie einwickeln. 2. Grill für indirekte mittlere Hitze (160-180 °C) vorbereiten. Kartoffeln indirect auflegen und bis zu einer Kerntemperatur von 92 °C garen lassen. Tipp: wenn die Kartoffeln vorher etwa 20 Minuten gekocht wurden, dauert der Grillvorgang nur etwa 45 Minuten. 3. Danach den Grill mit Wok für direkte Hitze vorbereiten (220-250 °C). Etwas Öl in dem Wok vorzeizen und das Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen, mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren. Die Brühe und BBQ Sauce hinzugeben und 30 Minuten bei indirekter Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4. In der Zwischenzeit eine Pfanne auf dem Seitenkocher oder Herd aufheizen und den Speck darin anbraten, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Schmand, saure Sahne, Speck und Schnittlauch zusammenrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken. 5. Kartoffeln auspacken, längs zur Hälfte durchschneiden und auseinander drücken. Die Hackfleischmischung mittig hineingeben und die Schmandmischung als Topping drüberggeben.