



# 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/>