

Gewürz-Kartoffeln

Für 4 Personen

1 Zwiebel	80 g Speck	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund glatte Petersilie
1/4 Chilischote	2 Sternanis	1 Prise Fenchelsamen
500 ml Geflügelfond	4 große Kartoffeln	Pflanzenfett, Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck grob würfeln. In Olivenöl farblos anschwitzen. Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Chilischote fein hacken. Kräuter, Chilischote, Sternanis und Fenchelsamen zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben. Geflügelfond zugießen und einkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und die Kartoffelspalten quer ca. 1 mm dünn einschneiden. Kartoffeln in eine Kasserolle geben, mit dem Fond übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 17 Minuten auf den Punkt garen. Anschließend im Fond auskühlen lassen.

Jörg Sackmann am 04. November 2014