



Speck in Most und Zwiebeln mit Ofenkartoffeln

Sauerer Most kann in vielen Saucengerichten den Wein ersetzen, er hat deutlich weniger Alkohol (ca. 5% Vol) als dieser. Er, und auch alkoholfreier Apfelwein, eignet sich gut zum Kochen und verleiht manchen Gerichten einen eigenständigen, guten Geschmack, der sich gut mit Nelken, Wacholder und Lorbeer ergänzen lässt, das verleiht der Sauce eine pfiifige Note, die zusammen mit geschmorter Zwiebel gut zum Kochspeck passt.

Zutaten (pro Portion)

3 Tranchen Kochspeck, ca. 180g
60g Zwiebel
2dl saurerer Most (klar)
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
4 Nelken
40g Sauerrahm
1/3Tl Maizena
Salz und Pfeffer
Rapsöl

Ofenkartoffeln:

200g kleinere Kartoffeln, festkochend
1-2 Zweige frischer Rosmarin
Salz
10g Tafelbutter

Zubereitung

Ofenkartoffeln:

Kartoffeln mit einer feinen Schale müssen nicht geschält werden, es reicht, sie mit der

Gemüsebürste abzuschuppen. Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und fein hacken. Kartoffeln fächerförmig tief ein- aber nicht durchschneiden. Rosmarin in die Fächer stecken. Kartoffeln in eine Gratinform legen, salzen und mit flüssiger Butter beträufeln. Im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Speck:

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Scheiben schneiden. In Rapsöl glasig dünsten. Most zugießen, Senf, Lorbeer, Wacholderbeeren und Nelken zugeben. Maizena zugeben und mit dem Schwingbesen verrühren. Sauerrahm einrühren und die Sauce aufkochen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Speck in die Sauce legen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten schmoren lassen, damit die Sauce eindickt.



