

Informationen zur Sendung vom 31.07.2026

Kartoffelspieße im Speckmantel mit Paprika-Dip

Von Ulla Scholz

Zutaten (4-5 Portionen)

Kartoffelspieße

1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)
150 g Zwiebeln
200 g Frühstücksspeck
1 Bund frischer Rosmarin
Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

10 Holz- oder Metallspieße

Paprika-Dip

3 rote Paprikaschoten
2 Knoblauchzehen
Olivenöl zum Anbraten
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
350 ml Tomatensaft
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Salz
Chili

Zubereitung

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen und abkühlen lassen. Wenn Holzspieße zum Einsatz kommen, sollten diese 30 Minuten vor dem Grillen gewässert werden, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und die jeweiligen Hälften dritteln oder vierteln. Je nach Länge und Größe der Frühstücksspecks, die einzelnen Scheiben in der Mitte halbieren. Ein Stückchen Rosmarin abschneiden und auf die Pellkartoffel legen. Dann mit Speck so umwickeln, dass alles gut zusammenhält. Abwechselnd Speckkartoffeln und Zwiebel auf jedem Spieß aufreihen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für den Paprika-Dip, der am besten zuerst vorbereitet und später wieder erwärmt wird, zunächst Zwiebeln und Knoblauch schälen. Beide Gemüse kleinschneiden und zur Seite stellen. Die Paprikaschoten fein würfeln. In einem passenden Topf die Zwiebeln in Öl anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben, etwas rösten und mit Tomatensaft auffüllen. Die Paprikastücke und den Knoblauch unterrühren, dann mit Salz, Räucherpaprika und Pfeffer würzen. Wer es schärfer mag, kann auch mit ein paar Chiliflocken nachhelfen. Alles kurz köcheln lassen und je nach Konsistenz etwas Wasser zugeben.

Anrichten

Etwas Sauce auf jeden Teller geben und jeweils zwei Spieße anlegen.

Informationen zur Sendung vom 31.07.2026

Kartoffelspieße im Speckmantel mit Paprika-Dip

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge) zu 1,99 Euro; 200 g Frühstücksspeck zu 4,40 Euro; 1 Bund frischer Rosmarin 0,99 Euro; Gewürze pauschal zu 0,20 Euro; 3 Stück rote Paprika zu 1,49 Euro; Zwiebeln und Knoblauch zu 0,90 Euro; Olivenöl zu 0,40 Euro.

Mit Speck pro Portion circa 2,00 Euro

Vegetarisch pro Portion 1,70 Euro

Vegetarische Alternative

Statt mit Speck kann der Kartoffelspieß auch mit Zwiebeln und Champignons aufgereiht werden. In dem Fall das Gemüse mit etwas Rosmarinöl einpinseln. Dafür eine Handvoll Rosmarinnadeln abstreifen und mit etwas Olivenöl und einer Knoblauchzehe in einem Multizerkleinerer pürieren. Anschließend das Öl durch ein Sieb passieren, damit keine harten Reste der Rosmarinnadeln beim Essen stören. Das Gemüse mit Rosmarinöl einpinseln und von beiden Seiten grillen.

Paprikacreme als Fertigprodukt

In der Balkanküche wird Ajvar als schnelle Würzpaste verwendet. Hierbei handelt es sich um eine Creme, die aus gerösteten Paprikaschoten und Öl hergestellt wird. Bei vielen Fabrikaten werden auch Auberginen und allerlei andere Gemüse mitverarbeitet. Ajvar kann sehr scharf sein. Beim Einkauf solle man darauf achten, dass man zu einem milden Produkt greift. Zu kaufen: Im türkischen oder griechischen Lebensmittelhandel oder mittlerweile auch bei vielen Discounter und Supermärkten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!