



## HAUPTGANG

# KARTOFFEL-RINDFLEISCH-SPIESSE MIT SCHARFER GEMÜSESAUCE



★★★★★ (50)

CA. 55 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

### Sauce

- 1 mittlere Zwiebel
- 2 mittlere Stängel Stangensellerie
- 1 Peperoncino
- 6 grüne Oliven
- 2–3 EL HOLL-Rapsöl
- 220 g gehackte Dosentomaten
- Salz & Cayennepfeffer

### Spiesse

- 20 Frühkartoffeln
- Salz
- 400 g Rindshuft
- 200 g Halloumi
- einige Zweige frischer Rosmarin
- 4 EL HOLL-Rapsöl
- schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Sauce: Zwiebel schälen und fein hacken. Stangensellerie mitsamt schönem Grün in kleine Würfel schneiden. Peperoncino entkernen und fein schneiden. Oliven wenn nötig entsteinen und in Streifen schneiden.
- 2 In einer Pfanne das HOLL-Rapsöl erhitzen. Zwiebel, Stangensellerie und Peperoncino darin andünsten. Dosentomaten beifügen. Alles auf kleinem Feuer zu einer dicklichen Sauce einkochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Oliven beifügen. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Abkühlen lassen.
- 3 Spiesse: Kartoffeln ungeschält in Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen. Abschütten und auskühlen lassen.
- 4 Rindshuft und Halloumi in je ca. 16 gleich grosse Stücke schneiden.
- 5 Kartoffeln, Rindfleisch, Halloumi und Rosmarin abwechselnd auf Holzspiesse stecken. Rundum grosszügig mit Rapsöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Gratinform oder auf ein Backblech legen.
- 6 Die Spiesse in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8 Minuten braten. Dann den Backofengrill zuschalten und die Spiesse etwa 5 Minuten überbacken. Die Gemüsesauce separat servieren.

## TIPP

- Schweizer Frühkartoffeln haben im Juni/Juli Saison. Für dieses Rezept kann auch kleine festkochende Kartoffeln verwendet werden.
- Statt der Rindshuft können auch Lammrückenfilets verwendet werden.
- Bei Schritt 6 statt Backofengrill den Gartengrill benutzen.