

# Grüne Kartoffeln mit Waldspeck ein Klassiker aus der Badischen Küche

Zutaten für 4 Personen

150 g festkochenden Kartoffeln – z.B. Sorte Siglinde  
etwas Butter  
140 g Mehl  
140 g Sahne - Breisgau Milch  
Muskatnuss  
Prise Salz und Pfeffer, je nach Geschmack  
40 g Blattpetersilie  
30 g Pflanzen-Öl  
400 g Bauchspeck oder Bacon vom Metzger, schon mariniert  
und vorgegart Rosmarin  
Honig oder süße Chilisauce

Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Danach in Salzwasser bissfest kochen und abschütten.

In einem Topf Butter mit Mehl anschwitzen, mit kalter Sahne auffüllen und aufkochen. Anschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Diese Rahmsauce über die Kartoffeln geben.

Blattpetersilie und Öl mit einem Mixstab pürieren und in die Rahmsauce hineinrühren, um ein herrlich, frisches Grün zu erhalten.

Waldspeck (falls noch nicht mariniert) in 40 - 50 g dicke Stücke schneiden, mit Rosmarin und Honig marinieren und bei 150° C etwa 10 Minuten im Ofen fertig garen.

Waldspeck auf die grünen Rahmkartoffeln legen und mit Rosmarin anrichten. Dazu passen Kirschtomaten und/oder glacierte Möhren.

Ein Rezept von







Naturpark –  
Hotel Mühle zu Gersbach \*\*\*S  
Zum Bühl 4  
D- 79650 Schopfheim

www.muehle.de  
hotel@muehle.de

Öffnungszeiten:

Samstag und Sonntag ganztägig  
geöffnet

Montag bis Freitag starten wir schon  
ab 15 Uhr mit warmer Mühlenküche  
wie auch Kaffee und Kuchen.

Dienstag- ist Ruhetag



## Naturpark – Hotel Mühle zu Gersbach Gaumen-Wellness auf hohem Niveau

Entschleunigen, wo die Zeit noch Zeit hat! Natürliche Grundprodukte aus der Region und dem Naturpark Südschwarzwald frisch-frech zubereitet und angerichtet genießen – so macht Schlemmen richtig Spaß!! Lassen Sie sich im Landhotel Mühle zu Gersbach kulinarisch verwöhnen und genießen Sie eine ordentliche Portion Erholung. Die Vielfalt von Aromen, Gewürzen und dem Wissen was wir essen, bietet Ihnen pures Gaumen-Wellness und das in reizvoller Landschaft, auf 800-1100 m Höhe! Das Haus hält, neben einem ausgezeichneten Restaurant auch einladende Einzel-, Doppelzimmer sowie großzügige Studios für Sie bereit. Für besondere Anlässe, wie Familienfeiern, Firmen-Events, Richt-Feste oder auch Überraschungspartys, bietet „MartinsRestaurant“ den richtigen Gaumen-Schmaus. Einfach buchen und wir kommen zu Ihnen!

Sie finden uns übrigens auch im Guide Micheln / Varta Führer / Schlummer & Schlemmer Atlas / Feinschmecker Gault Millau / Fürst Metternich. Zudem:EMAS - zertifiziert.

Reservationen zum Mittagessen, für Feiern oder Gesellschaften unter der Telefonnummer 07620-90400 oder hotel@muehle.de.



**Strom**



**Gas**



**Energielösungen**



► [www.naturenergie.de](http://www.naturenergie.de)



**NaturEnergie**  
von Energiedienst