



Süsskartoffel in der Folie mit Schinken-Sauerrahm

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Süsskartoffeln

4 Süsskartoffeln, je ca. 250 g

4 Lorbeerblätter

Süsskartoffeln waschen und in den gelochten Garbehälter geben. Blech in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 20 Min.

Zubereiten

Süsskartoffeln herausnehmen und mit je einem Lorbeerblatt in Alufolie wickeln. Süsskartoffeln zurück in den gelochten Garbehälter legen. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 200 °C während 40 Min.

Süsskartoffeln aus der Folie nehmen.

Schinken-Sauerrahm

1 EL Olivenöl

150 g Schinkenwürfel

1 Frühlingszwiebel

200 g saurer Halbrahm

1 Bund Petersilie, glattblättrig

2 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Für die Sauce Olivenöl erwärmen, Schinkenwürfel zugeben und anbraten. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, zugeben, kurz mitbraten und von der Platte ziehen.

Petersilie hacken, zusammen mit dem Halbrahm und dem Zitronensaft zu den Schinkenwürfeln geben und mischen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Süsskartoffeln servieren.





Zubehör

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.12.2019

