Grill-Folienkartoffeln

Die Grill-Folienkartoffeln nach diesem Rezept sind eine ideale Beilage zu Fleisch und Fisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln
1 Prise	Salz
1 Becher	Sauerrahm
1 Handvoll	Schnittlauch (Zum Garnieren)

Zubereitung

1. Zuerst für die **Grill-Folienkartoffeln** die Kartoffeln gut waschen bzw. abbürsten. Am besten geeignet sind Kartoffeln in gleicher Größe, so werden alle gleichzeitig gar.

2. Nach dem Waschen Alufolie um die Kartoffeln wickeln und dann direkt in den Grill oder in die Glut eines Lagerfeuers legen. Die Garzeit beträgt je nach Größe der Kartoffeln etwa 20 bis 30 Minuten.

3. Nun den Schnittlauch hacken und mit Sauerrahm vermengen. Salzen und pfeffern und in die gegarten Kartoffeln geben.

Tipp

Die Grill-Folienkartoffeln sind eine geschmackvolle Beilage für jedes Grillfest.