

leckere Butterkartoffeln die mit dem Fleisch gar sind

Grillkartoffeln

Zutaten

3 mittelgroße Kartoffeln pro Person, Kräuter- oder Knoblauch- oder sonstige Butter, dicke Aluminiumfolie, Grillbriketts - keine Holzkohle, die verbrennt zu schnell!



Zubereitung

1. Kartoffeln der Länge nach hälften
2. auf die Schnittfläche reichlich Butter auftragen
3. auf ein DIN A3 großes Stück Alufolie die Kartoffeln wechselweise - Schnittfläche nach oben bzw unten auflegen, so daß etwa ein A5-großes Stück belegt ist
4. die Alufolie in der Hälfte umschlagen und die Kanten fest einrollen, so daß das Päckchen dicht ist
5. Grill anzünden
6. das Päckchen auf den Rost legen, eventueller Rauch schadet den Kartoffeln nicht, da die dichte Alufolie nur die Wärme, nicht den Geschmack weitergibt
7. während die Kohlen durchglühen das Kartoffelpaket auf dem Rost garen lassen
8. jeweils nach 15 Minuten das Päckchen wenden, hierbei aufpassen, daß die Alufolie nicht einreißt (Vorsicht heiß, am besten Lederarbeitshandschuhe nehmen)
9. nach etwa 45 Minuten sind die Kartoffeln gar und die Kohle gut durchgeglüht
10. Päckchen vom Grill nehmen und nicht öffnen
11. Fleisch grillen
12. erst wenn das Fleisch auf dem Teller ist, das Kartoffelpäckchen öffnen und die Kartoffeln verteilen

Zeitbedarf

ca 1 Stunde