

## Rezept

# Bbq-Bratkartoffeln

Ein Rezept von Bbq-Bratkartoffeln, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine, fest kochende Kartoffeln	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>4</b> Lorbeerblätter	<b>2 TL</b> Salz
<b>1 EL</b> Currypulver	<b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel (Cumin, gibt's beim Türken)	1/4 TL weißer Pfeffer
<b>6 EL</b> Öl	<b>1 TL</b> gemahlener Ingwer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- > Die Kartoffeln gut waschen und von der Erde reinigen, ohne dass die Schale kaputt geht. Knoblauchzehen schälen und samt Kartoffeln und Lorbeerblättern in einen großen Topf packen. 1 TL Salz darüber streuen und alles mit warmem Wasser bedecken. Aufkochen und die Kartoffeln in 15-20 Minuten nicht ganz bissfest garen.
- > Derweil alle Gewürze samt dem übrigen Salz mit 5 EL Öl verrühren. Die gegarten Kartoffeln abgießen, 1 Minute im offenen Topf ausdampfen lassen. Den Knoblauch mit der Gabel auf einem Teller zerdrücken und zum Würzöl geben, die Lorbeerblätter wegschmeißen. Die heißen Kartoffeln längs halbieren und mit dem Würzöl vermischen. Für 2 Stunden in der Küche "vergessen".
- > Nun auf mittlerer Stufe eine oder auch zwei große Bratpfannen heiß werden lassen (das Blech kommt bei 200 °C in den Backofen, Mitte). Restliches Öl darin erhitzen und die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten hineinssetzen.
- > Und nun wie bei den normalen Bratkartoffeln zuschauen, entspannen, nachdenken. Aber nicht wenden – 6-8 Minuten lang, bis die Kartoffeln von unten gebräunt sind. Nun werden sie umgedreht und braten noch mal 5 Minuten. Die Hitze höher schalten und die BBQ-Kartoffeln in 2-3 Minuten fertig braten, wobei gewendet werden darf.