

Rezept

Grillkartoffeln (Baked Potatoes)

Ein Rezept von Grillkartoffeln (Baked Potatoes), am 23.04.2024

Zutaten

8 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln	Salz
2 TL Kümmel	200 g saure Sahne
Alufolie + Öl zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und rundum mehrmals einstechen. Alufolie in 8 Stücke reißen und auf der glänzenden Seite mit Öl bestreichen. Die Kartoffeln tropfnass darauf legen und die Folienecken nach oben biegen. Die Knollen mit Salz und Kümmel bestreuen, die Folie zusammendrücken.
2. Die Folienpäckchen am Rand der glimmenden Holzkohle 45-60 Min. garen. Dabei ab und zu wenden. Die Kartoffeln sind gar, wenn sie beim Anstechen mit einem Spießchen bis zur Mitte weich sind.
3. Die Päckchen öffnen, die Kartoffeln mit 2 Gabeln aufreißen, etwas salzen und mit saurer Sahne füllen. Sofort servieren.