

Rezept

Kartoffeln aus der Glut

Ein Rezept von Kartoffeln aus der Glut, am 30.04.2025

Zutaten

- 8** vorwiegend festkochende Kartoffeln (je etwa 180 g) **4 Zweige** Rosmarin oder Thymian
grobess Salz oder Chiliflocken (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Holzkohlegrill oder das Lagerfeuer anheizen. Kartoffeln gründlich waschen und sauber bürsten. Jede Kartoffel auf Alufolie legen. Eventuell Rosmarin oder Thymian abbrausen, trocken schütteln, in kleine Stücke schneiden und die Kartoffeln damit belegen. Wer möchte, bestreut sie auch noch mit Salz oder Chili.
2. Kartoffeln in die Folie wickeln und in die Glut legen. Nach etwa 40 Minuten sind sie durch und durch gegart, dabei ab und zu auch mal umdrehen.