

Folienkartoffeln

Grillzeit: ca. 10 Minuten
Vorkochen: ca. 15 Minuten

Zutaten

- 1 bis 2 mittelgroße Kartoffeln (je Portion)
- Butterflocken
- Rosmarin, frisch oder getrocknet
- Salz

Zubehör: Alufolie

Vorbereitung:

- Kartoffeln in leichtem Salzwasser ca. 15 Minuten kochen

Zubereitung

- (fast) gare Kartoffeln abgießen und auf jeweils ein 30 x 30 cm Stück Alufolie legen
- Kartoffeln mittig über Kreuz einschneiden - **nicht** durchschneiden
- Kartoffeln leicht salzen und mit Rosmarin würzen
- auf den Kreuzschnitt jeweils eine Butterflocke setzen
- die Alufolie nach oben stramm über die Kartoffel zusammenfalten und in der Spitze durch Drehen verschließen
- Kartoffelsäckchen auf den Grill bei direkter Hitze zum eigentlichen Grillgut legen und für 10 Minuten "mitlaufen" lassen

Anmerkungen:

Je nach Kartoffelgröße (und -sorte) sind unterschiedliche Grillzeiten nötig, jedoch grundsätzlich unproblematisch.

Auch die Grilltemperatur (für das eigentliche Grillgut) wirkt sich natürlich auf die Zubereitungszeit der Kartoffeln aus, wobei jedoch die Kartoffeln keine bestimmte Temperatur erfordern, sondern sich lediglich die Zubereitungsdauer ändert.

Mehlig kochende Kartoffeln werden schneller gar und bieten sich für eine Füllung mit Sauerrahm o.ä. an, während fest kochende Sorten ihre Struktur besser halten - und ein längeres Grillen nicht so schnell verübeln.

An Stelle von Rosmarin sind natürlich auch andere Gewürze denkbar, für Mischungen schwärme ich persönlich jedoch nicht.