



Fächerkartoffeln

by Joscha Bastians



Die perfekte Beilage vom Grill - Ofenkartoffel mal anders!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich unter kaltem Wasser abwaschen
2. Eine Kartoffel zwischen die beiden Holzstäbe legen und immer bis zu den Spießen durchschneiden, damit die Kartoffel nicht vollständig durchtrennt wird
3. Das Öl mit dem ausgepressten Knoblauch in einem kleinen Schälchen vermengen
4. Wenn alle Kartoffeln fertig geschnitten sind wird das Ganze nach belieben gewürzt. In unserem Fall zunächst mit Salz & Pfeffer. Anschließend noch ein paar einzelne Rosmarinstängel in den Kartoffeln verteilen und zum Schluss mit dem Knoblauchöl beträufeln
 - Nach Belieben auch gerne noch andere Kräuter verwenden oder wer kein Knoblauch mag, nur mit dem Öl beträufeln
5. Grilleinstellungen
 - Alle Brenner auf ca. halbe Stufe drehen, damit die Deckeltemperatur ca.180-200°C erreicht
 - 45-75min benötigen die Kartoffeln, je nach Dicke

➔ Alternativ können sie im Backofen bei 180°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze) zubereitet werden

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha oder Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Schüssel
- Messer
- Gewürzmühlen
- Knoblauchpresse
- 2 Schachlickspieße aus Holz oder Zahnstocher

Zutaten: 1 Portion

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
4-6	Kleine Kartoffeln
1-2	Knoblauchzehen
1 Stängel	Rosmarin
etwas	Salz & Pfeffer
etwas	Öl (z.B. Olivenöl)

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Je kleiner die Kartoffeln sind, desto schneller sind sie gar (Bei schnellen Gerichten sind also kleinere Kartoffeln besser geeignet)

