

BBQ Kartoffeln



1 kg kleine Kartoffel mit Schale
2 Esslöffel Speiseöl
2 Esslöffel BBQ Rub
Etwas Salz

Wascht zuerst die kleinen Kartoffeln mit der Schale. Dann müsst Ihr die zukünftigen BBQ Kartoffeln für ungefähr 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser vorkochen. Die Kartoffeln nun abschütten und in eine feuerfeste Schale geben. Wichtig ist, dass Ihr eine Schale/Wanne ohne Löcher nehmt, da sonst die Marinade wegläuft. Jetzt kommen der BBQ Rub (nehmt hier einfach Euren Lieblingsrub) und das Speiseöl dazu und werden mit den Kartoffeln vermischt. Die Kartoffeln sollten überall etwas von der Öl- Würzmischung abbekommen haben.

Jetzt könnt Ihr die BBQ Kartoffeln einfach zu eurem Grillgut bei indirekter Hitze (160-200 Grad) ca. 1-1,5 Stunden (je nach der Grilltemperatur, da könnt Ihr Euch ganz nach dem Hauptdarsteller auf Grill richten) dazustellen. Wendet in der gesamten Zeit die BBQ Kartoffeln 3-4 mal, damit alle Seiten schön knusprig werden.