

KNUSPRIGER KARTOFFEL IM GRILLER



2	Stk	Kartoffeln
2	EL	Butter
2	EL	Öl
4	Prise	Salz und Pfeffer

- 1 Die Kartoffeln gut waschen und dann gut abtrocknen. Anschließend die Kartoffeln der Breite nach in Scheiben schneiden, dabei die Scheiben nicht ganz durchschneiden. Es sollte aussehen wie ein Fächer.
- 2 Die Kartoffel mit Butter und Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Kartoffel in Alufolie wickeln und in dem Kohlegriller direkt in die Kohle für ca. eine Stunde legen.