

Folienkartoffeln von Grill mit Sauerrahm

 happy-mahlzeit.com/2020/06/06/folienkartoffeln-von-grill-mit-sauerrahm/

Zutaten für 4 Personen:

- 10 mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Schmand
- 200 g saure Sahne
- 1 Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Alufolie einwickeln und für 20 – 30 Minuten auf dem Grillrost garen. Mit einem Messer einstechen und prüfen, ob sie durch sind.

Den Schmand und die saure Sahne in einer Schüssel vermengen. Den Saft 1 Zitrone zugeben. Den Schnittlauch fein hacken und in die Schüssel geben. Alle Zutaten gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln aus der Folie nehmen, anschneiden und zusammen mit dem Sauerrahm servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster

Episode: Bratwurst – Wie gut ist der Grill-Klassiker wirklich? vom 25.5.2018