

## Ali & Adnan | Lorbeer-Kartoffeln

---

---

### Zutaten:

- 1 kg Bio-Kartoffeln, festkochend
- 10 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchknolle
- 4 weiße Zwiebeln
- Zitronenabrieb
- Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Pfefferkörner
- Wasser

### Zubereitung:

Einen Schmortopf mit Zwiebel- und Kartoffelscheiben schichtweise auslegen. Lorbeer und Knoblauch hinzugeben, salzen, zuckern, etwas Öl und Wasser hinzugießen und im Grillfeuer garen.

Vor dem Servieren mit Zitronenabrieb aromatisieren.

*Rezept: Ali Güngörmüş & Adnan Maral*

*Quelle: Grillen mit Ali und Adnan vom 01.07.2022*

*Episode: Das Messer und ein ganzes Lamm*