



www.timskitchen.de

Kartoffeln im Foliensäckchen

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

800	g	Kartoffeln geschält
4	TL	Butter
1	EL	Olivenöl
1	TL	Meersalz
		Alufolie



Zubereitungszeit ca.: 70 Minuten

Diese herrliche Beilage ist für Gerichte aus dem Backofen oder Kugelgrill gedacht. Sie ist ganz leicht zuzubereiten und passt fast zu ganz vielen Gerichten.

Zubereitung:

Die Kartoffeln (ich verwende am liebsten festkochende Kartoffeln) schälen, waschen und gut abtropfen lassen oder trocken tupfen. Die Kartoffeln der Länge nach, in etwa 1,5 cm dicke Spalten oder Stifte schneiden. Diese in eine Schüssel geben, das Olivenöl und Meersalz hinzufügen und alles gleichmäßig vermischen.

Von der Alufolie vier gleich große Stücke abreißen (diese werde später zu Säckchen verschlossen, also lieber etwas großzügiger sein).

Die Kartoffeln gleichmäßig auf die vier Stücke Alufolie verteilen, einen großzügigen Teelöffel voll Butter dazu geben und die Alufolie zu luftdichten Säckchen verschließen. Darauf achten, dass die Kartoffeln auf einer bereiten Fläche verteilt sind, dann garen sie gleichmäßiger.

Die Garzeit der Säckchen beträgt bei einer Temperatur von 180°C (indirekte Hitze) ca. 60 Minuten. Natürlich kann die Garzeit variiert, je nach Kartoffelgröße und Sorte.

Viel Freude beim Nachkochen und genießen!