



Beilage

Folienkartoffel

Schwierigkeitsgrad: einfach

Arbeitszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 45 Minuten

Kartoffeln, festkochend und groß oder direkt Grillkartoffeln

Die beste Rechnung: pro Person mindestens 1,5 Kartoffeln. Bei 4 Personen mindestens 6 bis 8 Kartoffeln.

Saure Sahne 200 g oder 1 Becher

Naturjoghurt 150 g oder 1 Becher

Schmand 150 g oder 1 Becher

Schnittlauch 1 Bund

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer 1 Prise

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und in Alufolie einpacken. Die Alu-Folie reiße ich in passende Stücke, gebe etwas Salz und Pfeffer hinein und packe dann die Kartoffeln darin ein.
2. Wenn der Holzkohle-Grill die richtige Temperatur hat, die eingepackten Kartoffeln an der Seite in der Glut platzieren und dort garen lassen. Bei einem Gas- oder [Elektrogrill](#) die Kartoffeln etwas vorkochen und danach eingepackt direkt auf den Grill legen.
3. Schnittlauch waschen, in kleine Ringe schneiden und mit den anderen Zutaten verrühren.
4. Das Ganze zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.