

Folienkartoffeln vom Grill



Welche Kartoffeln eignen sich zum Grillen?

Für die Folienkartoffeln eignen sich festkochende Kartoffeln, da sie nicht so schnell auseinander fallen. Da wir es aber lieben, wenn sie auseinander fallen, gibt es bei uns ab und zu mehlig-kochende Kartoffeln. Am besten gelingen Folienkartoffeln, wenn sie schön groß sind - sucht euch also die dicksten Kartoffeln aus ;-). Da bei den gegrillten Kartoffeln auch die Schale mitgegessen werden kann, solltet ihr sie zuerst ordentlich unter Wasser abschrubben.

Muss man Folienkartoffeln vom Grill vorkochen?

Wir kochen unsere Folienkartoffeln immer vor, da wir dann beim Grillen nicht so lange auf sie warten müssen. Dafür nehmt ihr euch einfach eure Kartoffeln und kocht sie bedeckt mit Wasser für etwa 20 Minuten. Sie sollen dabei nicht vollständig durchgaren, denn das machen sie ja später auf dem Grill.

Folienkartoffeln vorbereiten

Wickelt eure Kartoffeln in ausreichend Alufolie ein. Wir geben gern ein Stückchen Butter, Salz und Thymian mit in die Folie - das gibt den Kartoffeln ein tolles Aroma.

Wie werden die Folienkartoffeln gegrillt?

Die Kartoffeln könnt ihr entweder direkt in die Glut geben oder ihr grillt sie wie das andere Grillgut auf dem Rost. Lange brauchen sie nicht, denn ihr habt sie ja schon vorgegart. Auf dem Rost solltet ihr etwa 10 Minuten einplanen. Wie lange die Kartoffeln in der Glut brauchen kann man nicht so pauschal sagen, da das stark davon abhängt wie heiß sie noch ist.

Was isst man zu Folienkartoffeln?

Unsere Kinder essen Folienkartoffeln am liebsten mit einer Joghurt-Schmandcreme oder Sour Creme, während wir Erwachsenen ganz viel [Zaziki](#) bevorzugen. Sehr lecker ist die

Folienkartoffel aber auch mit [Guacamole](#) oder [Kräuterbutter](#). Ein gemischter Salat ist meistens eh beim Grillen dabei.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

