



Tornadokartoffeln

by Joscha Bastians



Kartoffeln als Grillbeilage, einfach der Hammer!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und mittig auf die Holzspieße schieben
2. Alle Kartoffeln mit einem scharfen Messer leicht schräg in ca. 3-5mm dicke Scheiben, bis zum Holzspieß, einschneiden
3. Die eingeschnittenen Kartoffeln leicht auffächern und in einer Ikea Koncis Schale mit Öl benetzen. Anschließend mit Rub würzen und bei 180-200°C Deckeltemperatur, indirekt auf dem Grill garen (keine direkte Hitzeeinwirkung unter den Kartoffeln)
 - Garzeit: ca. 60-75min (Je nach Dicke)

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- lange Holzspieße
- Ikea Koncis Schale o.ä.

Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
400g	Kartoffeln
Etwas	Öl
Etwas	BBQ Rub nach Wahl

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Je dicker die Kartoffeln geschnitten werden, desto länger ist die Garzeit
- Während die Kartoffeln garen, immer wieder mit Öl einpinseln, damit sie knuspriger werden