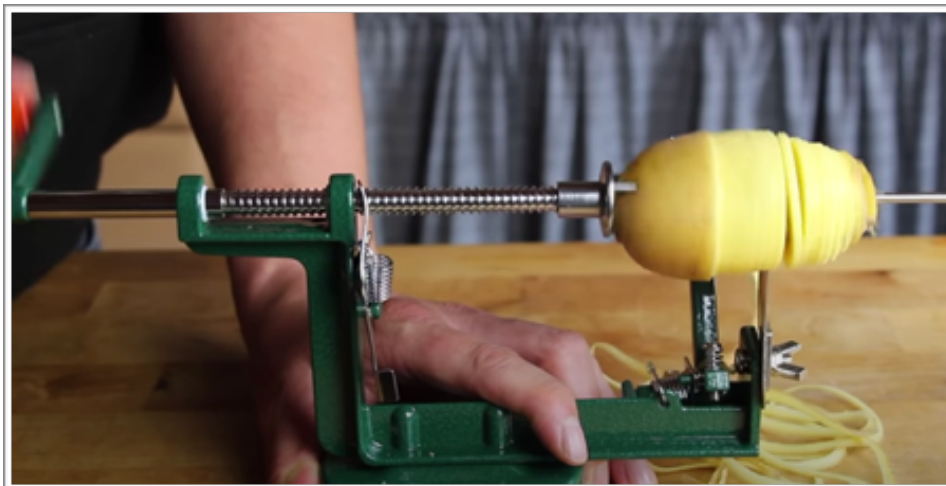


Die Kartoffel - der Grillstar für alle.

Wer hat schon Lust, bei tropischen Temperaturen Kartoffeln zu kochen? Warum auch, die vielfältige Kartoffel ist ideal zum Grillen geeignet - und das geht auch ohne Alufolie!

Im Trend: Tornadokartoffeln

Tornadokartoffeln sind im Spiralschneider geschnittene Kartoffeln am Spieß, geschickte Menschen stecken die Kartoffel auf den Spieß und schneiden die Spirale mit dem Messer selbst.



Aber auch die Spiralschneider sind nicht sehr teuer in der Anschaffung und bereiten nebenbei viel Spaß, weil der Spieltrieb bedient wird und das Gerät ja einen wirklichen Nutzwert bietet.



Die spiralisierten Kartoffeln am Spieß marinieren und grillen, ein echt leckeres „Fingeressen“.
Alle von uns angebotenen Kartoffeln eignen sich für die beschriebenen Zubereitungsformen.

Große Kartoffeln in Scheiben

Größere Kartoffeln (nicht schälen, aber gut waschen) in nicht zu dünne Scheiben schneiden, in einer Marinade (Öl, Salz, Pfeffer und z.B. Rosmarin) wälzen und etwas ziehen lassen.



Dann auf den Grill legen, bis man die Scheiben gut durchstechen kann. Festkochende Sorten eignen sich besser als mehligere, aber „ein Versuch macht kluch“, wie

Kleine Kartoffeln am Spieß

Kleine Kartoffeln sind auf dem Grill schnell zubereitet, hierfür empfehlen sich Spieße. Die kleinen Kartoffeln (ungeschält, aber gut gewaschen) fast gar kochen. Dann abgießen und die kleinen Kartoffeln in eine Marinade (z.B. aus Öl, Knoblauch, Honig, Senf, Balsamico-Essig, Rosmarin, Salz und Pfeffer oder was man gerade vorrätig hat) legen, im Gefrierbeutel oder in einer Schale über ca. 2 Stunden im Kühlschrank ist empfehlenswert.

In dieser Zeit die Schaschlickspieße wässern. Dann nur noch aufspießen und grillen. Diese Prozedur kann man natürlich nach Gefühl und Wellenschlag vereinfachen oder ausbauen. Ich versuche immer mit dem auszukommen, was gerade vorrätig ist.

Viel Freude und einen guten Appetit wünscht Andreas John und das ganze Team von

