



Schwierigkeit leicht



4-6 Personen (als Beilage)



Vorbereitung 25 min.
Grillzeit 20 min.

Zutaten

5 große vorgegarte festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2-4 EBL Raps Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
ggf. 4-6 Eier

Tipp

Ich benutze sehr gerne „mehlig kochende“ Kartoffeln und muss dadurch dann diese nicht am Vortag vorbereiten.

BRATKARTOFFELN

Ich liebe Bratkartoffeln vom Grill....dadurch bleibt der Herd sauber!

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und mit dem Kleinen Küchenhobel hobeln.
- Die vom Vortag vorgegarten Kartoffeln ebenfalls mit dem Kleinen Küchenhobel hobeln, würzen und Öl darüber geben.
- Den Rockcrok® Grillstein auf min. 150°C aufheizen und mit den Kartoffeln belegen. 10 Minuten sanft brutzeln lassen und 2-3 x mit dem Großen Servierheber wenden. Ggf. nochmal etwas Öl dazu tun. Dann für weitere 10 Minuten die Zwiebel dazu geben.
- Die Eier kommen nochmals für 5 Minuten über die Kartoffeln.