



Rubrik: Vom Smoker

Würzige, gebackene Kartoffeln aus dem Smoker (Country Potatos)

Der Klassiker der Beilagen eines BBQs sind zweifelsfrei würzige, knusprig gebackene Kartoffelecken, oder auch Country Potatos. Prinzipiell kann man diese auch aus rohen Kartoffeln herstellen, für mich haben sich allerdings gekochte Kartoffeln bewährt.

Ihr benötigt:

Kartoffeln (ganz klar)

Ronny's Standard BBQ-Rub

Salz, Öl

und eine Grillpfanne (Gemüsepfanne)



Also, ihr kocht die Kartoffeln samt Schale bis sie fast durch sind. Lasst die Kartoffeln etwas auskühlen um die weitere Arbeit zu erleichtern. Je nach Größe viertelt oder achtelt ihr die Kartoffeln.



Nun werden die Kartoffelecken in einer Schüssel mit etwas Öl, Salz und einer ordentlichen Portion BBQ-Rub gewürzt. Rührt die Kartoffeln gut durch, damit das Öl und die Gewürze gleichmäßig verteilt werden. Wer mag, kann als Gewürz noch Chipotle zugeben. Das gibt den Kartoffelecken noch zusätzliche Würze.



Ich bereite die Kartoffeln in einer Grillpfanne zu. So fallen die Kartoffelspalten nicht durch den Rost und bekommen durch die Perforation noch zusätzliche Hitze ab. Im indirekten Bereich benötigen die Kartoffeln ca. 20-30 Minuten, bei ordentlich Hitze um die 180°C - 200°C.



Falls ihr lieber rohe Kartoffeln verwendet, verlängert sich die Garzeit natürlich um mehr als das Doppelte.

Mit etwas Umsicht kann man die Kartoffeln auch direkt grillen. Es ist dann aber notwendig, öfter zu wenden, so dass sie auch gar werden und nicht vorzeitig anbrennen.