

## Kartoffeln in Weißwein



### Anzahl Personen:

---

2

### ANZAHL VON BRIKETTS:

---

8

### ZUTATEN:

---

Kartoffeln (4-5 normale oder 2-3 Backkartoffeln - in dünne Scheiben), 1 Tomate (in Scheiben), 4-5 Champignons (in Scheiben), ½ Zwiebel (in Ringen), ½ grüner Paprika (in Scheiben oder in kleinen Würfeln), ca. 100 ml. Weißwein (trocken), Knoblauchbutter (am besten selbstgemacht - sonst gekauft), Salz und Pfeffer, Dressing: Creme Fraiche, Knoblauch (oder Dill), Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

---

Fangen Sie mit der Knoblauchbutter an und stellen Sie es kühl. Die Kartoffeln werden geschält und werden in dünne Scheiben geschnitten. Das Gemüse putzen und alles in Scheiben bzw. Würfeln schneiden. Legen Sie 2-3 große Stücke Folie auf einander und dann die Kartoffeln und den Rest Gemüse darauf. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und einen großen Esslöffel Knoblauchbutter dazu. Falten Sie jetzt die Folie um das Gemüse wie eine "Schale" und etwas Weißwein drübergeben. Falten Sie die Spitze des Päckchens zusammen, so dass sie gut verschlossen ist und legen Sie das Päckchen auf den Grillrost für etwa eine Stunde. Sie können auch kleinere Päckchen machen und diese in die Rinne legen. Damit haben Sie mehr Platz für Fleisch. Ist sehr empfehlenswert zu Steaks, Würstchen oder Fisch. Zusätzlicher Tipp- servieren Sie dazu etwas Knoblauch oder Dill Dressing dazu.