

Folienerdäpfel

Zutaten

900 g Erdäpfel
40 g Butter
4 Stk. Alufolie (ca. 25 x 25 cm)

Weiteres:

Salz
Muskatnuss
Kümmel



Schnittlauchsauce:

150 g Sauerrahm

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Zitronensaft
Schnittlauch

Arbeitsbeschreibung

1. Backrohr auf 200°C vorheizen.
2. Erdäpfel waschen.
3. Folie auflegen, etwas Butter darauf geben, Salz, Muskatnuss und Kümmel auf die Butter geben, Erdäpfel daraufsetzen.
4. Mit Folienenden einschlagen, in eine Pfanne geben und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C mindestens eine Stunde backen, bis die Erdäpfel weich sind.
5. Aus dem Rohr nehmen, der Länge nach einschneiden, aufdrücken und mit Schnittlauchsauce füllen.

Schnittlauchsauce: Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft mit einem Suppenlöffel verrühren. Schnittlauch brunoise schneiden und in die Sauerrahmmasse einrühren.

Hinweis

Folienerdäpfel können als Beilage zu gegrilltem Fleisch serviert werden. Sie werden aber auch als eigenständiges Gericht mit verschiedenen Zugaben wie gebeizter Lachs, Rohschinken oder geröstetem Speck serviert.