

Grillfleisch mit Kartoffeln und Maiskolben

Zutaten:

- 4 Scheiben Halsgrat gewürzt
- 8 Kartoffeln
- 2 EL Öl
- Gewürze
- 2 Maiskolben
- etwas Butter



Zubereitung:

**Ofen auf 220°C vorheizen,
Rost wie immer im unteren Drittel**

Die Halsgratscheiben auf dem Ofenmeister/Bäker verteilen. Die Kartoffeln schälen, achteln und mit dem Öl und den Gewürzen nach eigenem Geschmack (Curry, Paprika, Pfeffer, Salz) würzen, zum Fleisch geben.

Die Maiskolben aus der Verpackung/der Dose nehmen, gut abtropfen lassen. Mit Butter oder Kräuterbutter belegen und ebenfalls auf den Stein geben.

Die Stoneware bei 220°C etwa 35 - 45 Minuten in den Ofen schieben. Es kommt auf die Qualität des Fleisches an: Wenn das Fleisch viel Saft verliert dauert es etwas länger, bis das Fleisch braun wird.

TIPP:

Wer die Kartoffeln lieber richtig knusprig möchte sollte lieber zwei kleinere Steine wählen und die Kartoffeln auf einem extra Stein machen.



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

💻 www.saugnad-und-lecker.de